Załącznik nr 1 do ogłoszenia

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w formie:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CZĘŚĆ NR 1 | przygotowania i dostarczania obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach projektu „BEZPIECZNA PRZYSTAŃ Vigor” finansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego województwa lubelskiego na lata 2014-2020; | |
| CZĘŚĆ NR 2 | przygotowania i dostarczania posiłków jednodaniowych, podwieczorków i napojów dla 12 dzieci w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji; | |
| CZĘŚĆ NR 3 | serwisów kawowych dla 13 osób na 14 spotkań w ramach projektu „Zmiana szansą” współfinansowanego przez Ministerstwo Rodziny Pracy i Polityki Społecznej; | |
| CZĘŚĆ NR 4 | serwisu kawowego z gorącym daniem na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”; | |
| **CZĘŚĆ NR 1** | | |

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowane i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników** Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach Projektu „Bezpieczna Przystań Vigor” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Przedmiotowa usługa polega na przygotowaniu i dostarczeniu w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu, na który składa się gorący posiłek dwudaniowy z kompotem, podwieczorek oraz artykuły suche.

Termin wykonania i wielkość zamówienia w 2019r.

30 posiłków w każdy dzień roboczy od 1 lipca 2019r do 31 grudnia 2019r - (łącznie 127 dni roboczych) czyli w sumie 3810 posiłków, z możliwością zamiany jakiegoś dnia roboczego na sobotę po wcześniejszym ustaleniu.

Miejsce wykonania usługi:

Dzienny Dom Pomocy dla Osób Starszych w Puławach, ul. Kołłątaja 64, w przypadku nieobecności podopiecznego w DDPOS wykonawca zapewni dowóz posiłku pod wskazany mu adres zamieszkania na terenie Puław.

Zasady świadczenia usługi:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:
2. przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Puław.
3. dostarczać posiłki nie wcześniej niż 15 minut przed planowana porą obiadową czyli godziną 12:00
4. przygotowywać i przedkładać jadłospis na 10 dni - do akceptacji Zamawiającemu z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Konieczna jest różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych
5. przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/204/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
6. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
7. przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie

z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).

1. dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne) oraz przechowywać próbki ze wszystkich przygotowanych

i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

1. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

**I danie:** porcja zupy (nie częściej, niż co 10 dni ten sam rodzaj) oraz pieczywo jako dodatek. Pojemność zupy - 300 ml, pieczywo – około 50 g, kaloryczność - około 150 kcal, temperatura podania - w granicach 65 stopni Celcjusza.

**II danie**: spełniające następujące warunki: 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki lub kasza lub ryż do każdego mięsa+surówka lub warzywa gotowane). Sukcesywnie wprowadzany ciemny ryż. Jeden raz w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp. Sukcesywnie wprowadzany ciemny makaron. Jeden 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, np. 200 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100 g mięso lub ryba, 150 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi, temperatura podania

w granicach 65 stopni Celcjusza,

**250 ml kompot.**

**Podwieczorek** – w skład muszą wchodzić:

* wyroby pieczone/ rogale/ ciasto inne desery, gramatura ok 150/200 g na osobę –

z zachowaniem różnorodności oraz

* owoce sezonowe każdego dnia;
* artykuły suche tj. kawa mielona 150 g/ dziennie, kawa rozpuszczalna 150 g/ dziennie, herbata czarna i owocowa pakowana w torebki o pojemności nie mniejszej niż 2 g- łącznie 30 torebek/dziennie, mleko do kawy UHT 1,5% 1l, cytryna 30 plastrów dziennie, cukier biały 300 g dziennie, kubki styropianowe 30 szt/dziennie.

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

● potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

* wyklucza się posiłki sporządzone na bazie Fast Food oraz z mięsem MOM,

● w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

● do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

● zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym,

● bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników ( osoby starsze i niepełnosprawne ) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.

1. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywości. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady i napoje w jednorazowych sterylnych i estetycznych pojemnikach. Po stronie Wykonawcy będzie również odbieranie resztek pozostałych po obiedzie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
3. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i artykułów suchych, dowozu, estetycznych pojemników jednorazowych oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
4. W cenie oferty wykonawca deklaruje pomoc w rozdawaniu posiłków uczestnikom na prośbę zamawiającego.
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do rozdzielania potraw/ przelewania zup i kompotów, przechowywania resztek.
7. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno–sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno– sanitarnymi i porządkowymi.
10. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
11. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
12. Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych
13. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
14. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ NR 2** |

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowane i dostarczanie posiłków jednodaniowych, podwieczorków i napojów dla 12 dzieci** w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Termin wykonania i wielkość zamówienia:

1 czerwiec 2019 r - 31 grudzień 2019 przez 3 lub 4 dni w tygodniu ( dni robocze oraz sobota, 98 dni łącznie)

Liczba posiłków- maksymalnie 12 dziennie, **ale ilość zamawianych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie w danym dniu, minimum godzinę przed dowozem.**

Godziny dostarczania posiłku: nie wcześniej jak od godz. 15:00 zgodnie z harmonogramem zajęć, który przekazany będzie Wykonawcy.

Miejsce dostarczenia usługi:

Placówka Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

Zasady świadczenia usługi:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:

Przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i godzinie wskazanej przez Zamawiającego do Placówki Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

1. Przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
2. Przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
3. Dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).
4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

**Ciepłe danie**- czyli jeden raz w tygodniu:

* posiłek mięsny (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony) + ziemniaki lub kasza lub ryż + surówka lub warzywa gotowane)
* posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, bigos itp.
* posiłek mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, racuchy).

Waga dania około 450 g, np. 200 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100g mięso lub ryba, 150 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi,

Temperatura podania w granicach 65 stopni Celsjusza.

**Podwieczorek** – m.in.: wyroby pieczone: rogale, ciasto, drożdżówka lub pączek, gramatura ok150/200g na osobę; owoc, lub jogurt lub lody-dla każdego dziecka.

**Napój 200ml**.

1. Przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywieni i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników ( osoby starsze i niepełnosprawne ) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywości. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady i napoje w jednorazowych sterylnych i estetycznych pojemnikach.
4. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Ośrodku realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i dowozu.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
8. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
9. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ NR 3** |

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa w formie serwisów kawowych dla 13 osób-** w ramach projektu „Zmiana szansą” współfinansowany przez MRPiPS.

Termin wykonania i wielkość zamówienia:

1 czerwiec 2019r -31 grudzień 2019r dwa razy w miesiącu w czwartki, łącznie 14 spotkań każde dla 13 osób

Godziny dostarczania i sprzątnięcia cateringu: dostarczyć 30 minut przed rozpoczęciem najpóźniej 15 minut przed rozpoczęciem zajęć tj. przed godziną 9:00 oraz posprzątanie i zabranie naczyń do godziny 12:00 tego samego dnia.

Miejsce świadczenia usługi:

Sala na terenie Puław.

Wykonawca przed każdym spotkaniem zobowiązuje, się że przygotuje usługę w formie serwisu kawowego tzn. będzie odpowiedzialny za zapewnienie dla 13 uczestników poczęstunku tj.

* wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w 1.5 l butelkach – po 2 butelki na każde spotkanie
* kawy rozpuszczalnej i sypanej bez ograniczeń
* herbaty 2 rodzaje: czarna ekspresowa i owocowa ekspresowa- co najmniej po jednej torebce na osobę
* dodatki takie jak: mleko do kawy( 50ml/os), cukier po 2 łyżeczki lub saszetki na osobę), cytryna w plastrach
* ciasto pieczone dwa rodzaje po 200g/os na każdym spotkaniu, zróżnicowany asortyment na każdym spotkaniu
* paluszki słone lub krakersy
* owoce sezonowe – 2 rodzaje na każde spotkanie
* filiżanki porcelanowe, łyżeczki, serwetki gastronomiczne,
* czajniki lub termosy z wrzątkiem

1. Wykonawca będzie przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał usługę własnym transportem zachowując wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek na swój koszt z innych źródeł.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
5. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
6. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ NR 4** |

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach”** realizowanego z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”.

Termin wykonania i wielkość zamówienia: 1 dzień w grudniu 2019roku

Liczba osób korzystających z usługi cateringowej: 50 osób dorosłych

Miejsce świadczenia usługi: sala konferencyjna Urzędu Miasta Puławy ul. Lubelska 5 ewentualnie inna sala na terenie Puław zapewniona przez Zamawiającego.

Usługa obejmuje:

1. Przygotowanie i obsługę gorącego poczęstunku, na który składa się:

* zapewnienie 50 flaczarek o pojemności 03/04 l i łyżeczek,
* jedno danie gorące typu forszmak mięsno warzywny 0,4l/os. w podgrzewaczach z łyżką wazową do wlewania potrawy, świeże, pokrojone pieczywo 50g/os.

1. Przygotowanie i obsługę przerwy kawowej, na którą składa się:

* zapewnienie pełnej zastawy serwisowej, serwetki, filiżanki do herbaty i kawy ze spodeczkami

i łyżeczkami, talerzyki i sztućce do ciasta;

* kawa rozpuszczalna i mielona bez ograniczeń,
* herbata ekspresowa 3 rodzaje ( owocowa, zielona, czarna) bez ograniczeń,
* gorąca woda w termosach do zaparzania herbaty lub czajniki do zagotowania wody,
* mleko do kawy ( 50 ml/os),
* cukier ( 2 łyżeczki lub 2 saszetki po 5 gram na osobę),
* cytryna w plastrach,
* ciasta 3 rodzaje ciasta pieczonego po 150g/os np. sernik, szarlotka, wz-tka, snikers,
* woda mineralna gazowana i niegazowana w 0,5 l butelkach 1butelka/os.
* soki dwa rodzaje 200ml/os,
* dwa rodzaje owoców po 150 g/os. np. winogrono, banan, mandarynki.

1. Uzupełnienie serwisu o brakujące naczynia i przygotowanie sali do następnej przerwy
2. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić sprzątnięcie i wywóz pozostałości po usłudze cateringowej

w tym odbiór brudnych naczyń, sztućców i serwetek.

1. Wykonawca będzie przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał usługę własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek na swój koszt z innych źródeł.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
5. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
6. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień