**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
|  CZĘŚĆ NR 1 | Przygotowanie i dostarczanie 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 |  Usługa cateringowa w formie przygotowania i dowozu cateringu na potrzeby Zespołu Interdyscyplinarnego ds. przeciwdziałania przemocy w Rodzinie w Puławach. |

**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, woda mineralna gazowana i niegazowana oraz artykuły suche.

Termin wykonania i wielkość zamówienia w 2022 roku.

30 posiłków w każdy dzień roboczy od 1 czerwca 2022 r do 31 grudnia 2022r – czyli w sumie 4204 posiłków (składających się z obiadów dwudaniowych, podwieczorków i artykułów suchych) 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:

* Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:
* przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Puław.
* dostarczać posiłki nie wcześniej niż 15 minut przed planowana porą obiadową czyli godziną 13:00
* 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
* 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.).
* przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
* przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
* 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.
* 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 ( bułki lub chleb) – około 50 g, , 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). Jeden raz w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp. Jeden raz w tygodniu: posiłek bezmięsny – mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, ryż z owocami, racuchy). Jeden raz w tygodniu: posiłek – ryba + kasza lub ziemniaki. Waga dania około 560 g, np. 200 g (kasza, ryż, makaron zamiennie), 150 g mięso lub ryba, 200 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:

1. wyroby pieczone/ rogale/ ciasto inne desery, gramatura ok 150/200 g na osobę każdego dnia– z zachowaniem różnorodności oraz
2. owoce sezonowe każdego dnia dla każdego uczestnika po 1 sztuce lub po 200g/os (typu winogrono, śliwka, arbuz itp.);
3. Artykuły suche dostarczane raz w miesiącu wymienione niżej
* woda mineralna niegazowana- 80 butelek 1,5 L oraz 30 butelek 0,5 L
* artykuły suche tj. kawa mielona 3 kg,

 kawa rozpuszczalna 3kg ,

 herbata czarna 300 torebek o pojemności nie mniejszej niż 2 g,

 herbata owocowa 300 torebek o pojemności nie mniejszej niż 2 g,

 mleko do kawy UHT 2% 20L,

cytryna 40 sztuk,

pomarańczy 20 sztuk,

cukier biały 6 kg,

kubki styropianowe 630 szt,

łyżki plastikowe 650 szt,

widelce plastikowe 650 szt,

noże plastikowe 650 szt,

serwetki 600szt.

* 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 kaloryczne, zawiesiste, pożywne, 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.

* 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.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
* Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i artykułów suchych, dowozu, estetycznych pojemników jednorazowych oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
* W cenie oferty wykonawca deklaruje pomoc w rozdawaniu posiłków uczestnikom na prośbę zamawiającego.
* W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
* Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do rozdzielania potraw/ przelewania zup i kompotów, przechowywania resztek.
* W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
* Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
* 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.
* Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
* Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
* Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych
* Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
* Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
* Przestrzegać wprowadzanych wytycznych dotyczących Covid-19.

**CZĘŚĆ NR 2**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w postaci stołu szwedzkiego wraz z dowozem podczas wykładów specjalistów ds. przeciwdziałania przemocy wobec młodzieży, które odbędą się w Sali konferencyjnej Urzędu Miasta Puławy, ul. Lubelska 5.

Planowany termin realizacji : 12.05.2022 r w godzinach 10:00-14:00. (Termin może ulec zmianie)

Planowana ilość uczestników: max. 60 osób

Na realizację zamówienia składa się:

- dostarczenie cateringu do wskazanego miejsca

- wyżywienie dla max 60 osób (serwis kawowy z przekąskami) .

Zestawienie asortymentu cateringu:

1) serwis kawowy z przekąskami:

a) napoje gorące: **kawa (parzona w ekspresie ciśnieniowym)**, herbata (czarna, zielona, owocowa – pakowana oddzielnie w saszetkach), dodatki (cukier, mleko, cytryna) bez ograniczeń.

b) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 300 ml na osobę

c) owoce – mandarynki, banany, winogrona – łącznie ok 5 kg

d) ciasta – szarlotka i sernik - max po 60 szt. każdego rodzaju

2) Przystawki:

a) boczek wędzony ze śliwką kalifornijską -po 2 szt./ osobę

b) kurczak Kentucky z dipami – min. 150 g/osobę

c) jajka faszerowane – po 2 szt./osobę

d) rolada serowa- ok 150 g /osobę

e) rolada szpinakowa – ok. 150g / osobę

f) pierś faszerowana sałatką – ok 150g/osobę

3) Sałatki:

a) włoska sałatka z makaronem orzo – min. 150 g/osobę

b) grecka sałatka – min. 150g/osobę

c) sałatka brokułowa z kurczakiem – min. 150g/osobę

Wymagania Zamawiającego względem Wykonawcy:

1) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 5 dni przed realizacją usługi cateringowej z możliwością modyfikacji przez zamawiającego pomiędzy pozycjami danej kategorii.

2) Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu

3) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zmówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.

4) Realizacja usługi ma przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorących udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania posiłków

5) Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 0 min. przed wydarzeniem.

6) Catering przygotowany będzie wyłącznie z wysokiej jakości produktów , przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych: potrawy przygotowane ze świeżych produktów, wszystkie potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze, potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. pojemniki, które zabezpieczają ich trwałość, świeżość oraz wygląd.

7) Wszelkie koszty transportu, wyładunku, wydania towaru i jego ubezpieczenie na czas transportu do miejsca świadczenia usługi ponosi wykonawca.

8) Catering ma być dostarczony do Urzędu Miasta Puławy ul. Lubelska 5, 24-100 Puławy do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie odbywał się poczęstunek.

 ***szacowanie wartości zamówienia***

Nazwa Wykonawcy:…………………………

Adres Wykonawcy:…………………………..

tel./faks ………………………….……………

e-mail: ……………………..…………………

NIP:………………………………….……….

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej**

**ul. Leśna 17**

**24-100 Puławy**

W odpowiedzi na zaproszenie do oszacowania wartości zamówienia na **usługę cateringową**, informuję iż:

|  |  |
| --- | --- |
| CZĘŚĆ 1Przygotowanie i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach projektu „BEZPIECZNA PRZYSTAŃ Vigor” | **Wartość netto za 4204 posiłki** **( tj. obiad dwudaniowy, podwieczorek i artykuły suche )**………………………... PLN |
| CZĘŚĆ 2usługa cateringowa w formie przygotowania i dowozu cateringu na potrzeby Zespołu Interdyscyplinarnego ds. przeciwdziałania przemocy w Rodzinie w Puławach. | **Wartość netto za usługę cateringową w postaci stołu szwedzkiego (**całość zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia dla 60 osób)………………………... PLN |

**Jednocześnie oświadczam , że:**

1. Zapoznałem się z treścią oszacowania wartości zamówienia, akceptuję wszystkie jego zapisy i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

**Klauzula informacyjna.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobo­wych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO", informuje się, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
z siedzibą przy ul. Leśnej 17 w Puławach, 24-100 Puławy.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej
w Puławach to: 24-100 Puławy, ul. Piłsudskiego 83, tel. 81 458 63 09, tel. kom. 609 193 008, e-mail: rodo@cuwpulawy.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z  postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione, którym dokumentacja postępowania może zostać udostępniona w oparciu o zasadę jawności postępowania lub na podstawie przepisów prawa;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z instrukcją kancelaryjną ustaloną przez Archiwum Państwowe dla danej kategorii akt w Jednolitym Rzeczowym Wykazie Akt obowiązującym w  Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej;
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, ale jest konieczne do ustalenia w należyty sposób wartości zamówienia. W przypadku ich nie podania nie będzie możliwe uwzględnienie złożonej oferty przy ustalaniu wartości przedmiotowego zamówienia oraz ewentualne udzielenie Państwu zamówienia publicznego lub zawarcie umowy.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie z  prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu i jego załączników ;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO. Prawo do ograniczenia przetwarzania ni ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego ;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
1. nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

…………………..... ………………….……….. …………………………………..

 Data Pieczątka Wykonawcy podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej