

Załącznik nr 1 do SWZ – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, zwanym dalej „Domem”, polegających na:
 - 1) przygotowaniu posiłków,
 - 2) gotowaniu posiłków,
 - 3) podawaniu posiłków.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.
3. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni użytkowej 103,47 m². Na wymienioną powierzchnię składają się pomieszczenia na parterze:

1) kuchnia główna	24,65 m ²
2) zmywalnia naczyń	5,75 m ²
3) pom. do wydawania posiłków	5,50 m ²
4) magazyn-chłodnia	8,30 m ²
5) magazyn warzyw	4,90 m ²
6) obieralnia	10,00 m ²
7) magazyn żywności suchej	4,30 m ²
8) magazyn jaj	3,60 m ²
9) łazienka z WC	4,85 m ²
10) korytarze (50% z 37,05 m ²)	18,52 m ²
11) biuro	7,00 m ²
12) pokój socjalny dla personelu	6,10 m ²
4. Za wynajem pomieszczeń od Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" o powierzchni 103,47 m² Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty **miesięcznie 20,12 złotych netto za 1m² to jest kwotę 2081,82 złotych netto powiększoną o podatek VAT 23%** zgodnie z Zarządzeniem nr 2042/2019 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 28 grudnia 2019 r. W sprawie podania do publicznej wiadomości wysokości stawek bazowych najmu komunalnych lokali użytkowych, wyników badania rynku najmu lokali użytkowych i garaży za rok 2019.
5. Za najem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci **miesięcznie 1500 zł netto powiększone o podatek VAT 23 %**. Wykaz składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza stanowi Załącznik nr 2 do SWZ/UMOWY NAJMU
6. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
 - 1) konieczności stosowania diet,
 - 2) zaleceń lekarza,
 - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP,
 - 4) zasad żywienia i dietyki stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

7. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
- 1) Pieczywo nie mniej niż 180 g – gramatura dzienna
 - 2) Wędlina (różna) nie mniej niż 50 g
 - 3) Wędlina (różna) na gorąco nie mniej niż 100 g
 - 4) Sałatki/surówki (różne) dodatek warzywny do śniadania i kolacji nie mniej niż 100 g
 - 5) Twarogi (różne) nie mniej niż 100 g
 - 6) Ser żółty nie mniej niż 50 g
 - 7) Jajko nie mniej niż 2 szt. Klasy L
 - 8) Pasty (różne), pasztet nie mniej niż 60 g
 - 9) Zupy podawane do obiadu nie mniej niż 350 ml
 - 10) Mleko nie mniej niż 250 ml o zawartości tłuszczu 2 %
 - 11) Masło (82 % tłuszcz mleczny) 20 g
 - 12) 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.

8. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki, z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSIŁEK:	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	08.00 – 10.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00

9. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- 1) podstawowa,
- 2) lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa),
- 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa), dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie (o godz. 10:30) oraz podwieczorek (o godz. 15:30)
- 4) o zmiennej konsystencji np. miksy (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowa),
- 6) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- 7) bezmleczna,
- 8) eliminacyjna,
- 9) wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np.: mięso, rybę lub jajka, dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np.: budyń, kasza manna, kanapka wydawana przy kolacji,
- 10) indywidualna – specjalna według zaleceń lekarza.

10. Dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie (o godz. 10:30), oraz podwieczorek (o godz. 15:30).

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

12. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur 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.
13. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej, zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.
14. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. b Rozporządzenia - w szczególności każdorazowo możliwości wyboru pomiędzy zupami i drugimi daniami obiadowymi lub możliwość otrzymania posiłku dodatkowego.
15. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze (przy czym przez dzień roboczy należy rozumieć: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) posiłek (obiad), z podziałem na diety, w godz. 13.45 – 15.00, oraz sprzątnąć pomieszczenie stołówek po posiłku tj. wyczyścić stoły, krzesła, oraz podłogi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerwy w przygotowywaniu posiłków dla uczestników Dziennego Domu trwającej 1 miesiąc, jednorazowo podczas trwania umowy, przy czym o planowanej przerwie Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego z 10 dniowym wyprzedzeniem.
16. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
17. Do obowiązków Wykonawcy należy:
- 1) 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.),
 - 2) używanie masła świeżego (minimum 82 % tłuszcz mleczny), a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
 - 3) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
 - 4) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
 - 5) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
 - 6) przestrzeganie higieny produkcji
 - 7) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
 - 8) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.
18. W posiłkach Wykonawca uwzględni: 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 3 razy w tygodniu do obiadu deser, 1 raz w tygodniu ciasto.
19. Zamawiający wymaga podawania do obiadu **w okresie dekady (10 kolejnych dni)** co najmniej:
- 1) 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,
 - 2) 1x w dekadzie ryby w postaci fileta w jednym kawałku, 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
 - 3) 3x w dekadzie obiadu jarskiego (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g
20. Zamawiający wymaga, aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.
21. Codzienne obiady składać się muszą z 2 dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku.
22. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone

23. 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.
24. 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.
25. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie (10 kolejnych dni) na kolację ryby lub potrawy z ryby.
26. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu.
27. W latach 2021 - 2022 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 60 osób, natomiast liczba uczestników Dziennego Domu wynosi 50 osób
28. Wykonawca przedkłada do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, w formie elektronicznej - jadłospis obejmujący okresy dekadowe (10 dni) - w terminie 5 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 do pomieszczeń kuchennych lub na stołówce.
29. Wykonawca zapewni:
- 1) śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:
 - a) zupa mleczna (co drugi dzień),
 - 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);
 - 2) drugie śniadanie i podwieczorek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;
 - 3) 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;
 - 4) 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,
 - 5) dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.
30. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
31. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia.
32. Ilekroć w jadłospisach jest mowa o:
- 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
 - 2) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcomi.
33. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:
- 1) data,

- 2) wskazanie diety,
- 3) podział na posiłki,
- 4) skład posiłku,
- 5) gramaturę,
- 6) kaloryczność

34. Wykonawca w trakcie trwania umowy ma obowiązek przygotowywania dodatkowo posiłków na imprezy okolicznościowe przy czym poniższe posiłki zastąpią obiad dla mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu , oraz w przypadku śniadania Wielkanocnego śniadanie mieszkańców Domu

- 1) wspólne dla mieszkańców Domu, uczestników Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) – tj. spotkanie Wigilijne oraz Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

a) śniadanie Wielkanocne - każdej osobie należy zapewnić:

- żurek do picia 200 ml,
- herbata 250 ml,
- masło 15 g,
- pieczywo mieszane 100 g,
- kiełbaski białe parzone 2 szt.,
- jajko w majonezie 1 szt.,
- sałatka jarzynowa 80 g,
- szynka zwijana ze szparagami w galarecie 1 szt.,
- polędwica sopocka 30 g,
- ogórek, pomidor, sałata 30 g,
- ćwikła z chrzanem 20 g,
- babka i makowiec 50 g.

b) spotkanie Wigilijne - każdej osobie należy zapewnić:

- barszcz czerwony z uszkami 200 ml,
- pierogi z kapustą i grzybami 4 szt.,
- karp pieczony (filety) 100 g,
- koreczki śledziowe 2 szt.,
- dorsz (zmielony w postaci medalionów) w galarecie 1 szt.,
- ryba po grecku 80 g,
- sałatka jarzynowa 60 g,
- kompot z suszu 150 ml,
- ciasto (makowiec, sernik) 50 g,
- owoce (winogrona, mandarynki, banany) 100 g.

- 2) Impreza plenerowa lub inna okolicznościowa dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) – każdej osobie należy zapewnić:

- zupa 350 ml,
- kiełbaska z rusztu 100 g,
- bigos 250 g,
- leczko/strogonof 150 g,
- sałatka na zimno 150 g,
- ciasto 2 rodzaje 100 g,
- pieczywo mieszane 100 g,
- napoje zimne 250 ml.

- 3) Impreza integracyjna dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok.130 osób) – każdej osobie należy zapewnić :

- zupa 350 ml,

- sztuka mięsa z sosem 150 g,
- ziemniaki 150 g,
- surówki 2 rodzaje po 100 g każdej,
- sałatka na zimno 150 g,
- kanapki 2 szt.,
- ciasto 2 rodzaje 100 g,
- napoje zimne 250 ml.

35. Wykonawca ma obowiązek wydania posiłków i posprzątania po imprezach, o których mowa w ust. 35. Wykonawca posiłki, o których mowa w ust. 35 będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób. Posiłki będą przed wydaniem z kuchni i sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego.
36. Jeżeli Zamawiający pozyska artykuły spożywcze, Wykonawca ma obowiązek przygotowania potraw w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców Domu oraz przedstawienia Zamawiającemu rozliczenia przekazanych posiłków, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.
37. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in. pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.
38. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stołówkę, z wykorzystaniem wózków bemaowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.
39. Miksy przed wydaniem na wózek bemaowy mają być porcjowane. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom Domu posiłków, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzaniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.
40. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców Domu 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. Wykonawca zobowiązany jest w porze obiadowej oddelegować jednego pracownika do pomocy przy rozwiezieniu i rozdaniu obiadów mieszkańcom Domu nie schodzącym na stołówkę.
41. Za zgodą Zamawiającego należy udostępniać płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.
42. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych między innymi.: chleba - 1 bochenek , masła - 1 kostka, dżem - 1 słoik 250 g, herbata - 5 saszetek, cukru i napojów. Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał produkty, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.
43. Wykonawca zapewni na kulinarną terapię zajęciową produkty wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczy w łącznej kwocie nie przekraczającej 200,00 złotych w miesiącu, zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego na piśmie zamówieniem. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia Zamawiającemu comiesięcznego rozliczenia kosztów poniesionych w związku z realizacją zamówienia produktów na kulinarną terapię zajęciową, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.
44. 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 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

45. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia do realizacji zamówienia co najmniej:

- 1) Szefa kuchni,
- 2) minimum jednego kucharza,
- 3) dietetyka

46. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 250.000,00 zł (słownie złotych: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych).

47. W pozostałym zakresie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony we wzorze umowy stanowiącej Załącznik nr 2 do SWZ.