

CZĘŚĆ III WZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i podawaniu dwóch posiłków dziennie tj. gorącego posiłku i podwieczorku oraz jednorazowo posiłku Wigilijnego dla osób korzystających z pomocy społecznej w MOPS – Czeladź w okresie od 02.01.2017r do 31.12.2017r

KOD CPV:

55 32 10 00 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

55 52 00 00- 1 – Usługi dostarczania posiłków

55 32 00 00 - 9 - Usługi podawania posiłków

Podział przedmiotu zamówienia na zadania :

- A. Przygotowanie, dostarczanie i podawanie gorącego posiłku
- B. Przygotowanie i dostarczanie podwieczorku;
- C. Przygotowanie dostarczenie i podanie posiłku Wigilijnego

Opis zadania A

1. Wykonawca sporządza gorący posiłek z własnych produktów i surowców.
2. Wykonawca sporządza gorące posiłki ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia). Jadłospis powtarza się cyklicznie, w kolejności ustalonej w ww. załączniku (kolejno od poz.1 do 30) do końca realizacji zamówienia.
3. Wykonawca dostarcza gorący posiłek do punktów żywienia, we własnych termosach i pojemnikach, gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków, własnym środkiem transportu.
4. Na obiady uczęszczają osoby o umiarkowanej aktywności fizycznej.

5. Miejsce wydawania posiłków	Ilość osób	Godziny wydawania posiłków
Punkt Żywienia nr 1 ul. 17 lipca 27, Czeladź	190	od 11.30 do 14.00
Punkt Żywienia nr 2 ul. Zwycięstwa 6, Czeladź	60	od 12.00 do 14.00

6. Gorące posiłki będą wydawane od poniedziałku do soboty. Na dni świąteczne ustawowo wolne od pracy (ustawa z 18 stycznia 1951r. o dniach wolnych od pracy tj. DZ.U. z 2015r. poz. 90 z późn. zm.) przypadające w ciągu tygodnia będzie wydawany suchy prowiant w cenie obiadu. Jeżeli na niedzielę przypadnie dzień ustawowo wolny od pracy to na ten dzień również będzie wydawany suchy prowiant w cenie obiadu.

7. Suchy prowiant na dni świąteczne wydawany będzie w dniu poprzedzającym to święto, przy wydawaniu

gorącego posiłku.

8. Przykładowo suchy prowiant powinien składać się z: konserwy mięsnej lub suchej kielbasy albo konserwy rybnej i pieczywa, ciasta – w okresie świątecznym.

9. Wydawanie posiłków nastąpi po udokumentowaniu prawa do poboru posiłku przez osoby korzystające ze stołówki.

10. Wykonawca zachowuje prawo do rozliczenia obiadu zgodnie z zamówieniem również w przypadku wystąpienia różnicy między ilością zamówioną a wydaną.

11. Rozładunek i transport termosów i pojemników jest obowiązkiem Wykonawcy.

12. Mycie termosów i pojemników Wykonawca zapewnia we własnym zakresie poza punktami żywienia.

13. Talerze i sztućce dostarcza Zamawiający.

14. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie co najmniej po jednej osobie w każdym punkcie żywienia z uwzględnieniem zwiększenia liczby osób wydających posiłki tak aby zapewnić sprawne funkcjonowanie punktu żywienia.

15. Osoby wydające posiłki powinny posiadać aktualne badania lekarskie, książeczkę zdrowia oraz właściwą odzież roboczą.

16. Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór brudnych naczyń i sztućców oraz ich mycie i wyparzenie własnymi środkami myjącymi, przy użyciu sprzętu będącego na wyposażeniu punktów żywienia.

17. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku w pomieszczeniach kuchni, jadalni, zaplecza własnymi środkami czystości.

18. Wykonawca usuwa z ww. placówek odpady.

19. Wykonawca przestrzega zasad higieny w pomieszczeniach oddanych w użytkowanie oraz przy wydawaniu posiłków stosuje dodatkowe środki ochrony sanitarnej oraz zasad BHP i p.poż.

20. Wykonawca zobowiązuje się do użytkowania powierzonego sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi.

21. Wykonawca ponosi koszt naprawy powierzonego sprzętu.

Opis zadania B

1. Wykonawca sporządza podwieczorek z własnych produktów i surowców.

2. Wykonawca dostarcza podwieczorek do niżej wymienionych placówek własnym środkiem transportu

3. Podwieczorek będzie przygotowywany ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia). Jadłospis powtarza się cyklicznie, w kolejności ustalonej w ww. załączniku (kolejno od poz.1 do 30) do końca realizacji zamówienia.

W razie wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotuje suchy prowiant w cenie posiłku.

4. Wykonawca przygotowuje podwieczorek z wyłączeniem napojów które sporządza Zamawiający z produktów dostarczonych przez Wykonawcę i dostarcza do placówek podanych poniżej i przekazuje go opiekunowi placówki. Wydawanie podwieczorku należy do obowiązków Zamawiającego.

5. Z podwieczorków korzystają dzieci od 7 do 13 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.

6. Miejsce wydawania posiłków	Ilość osób	Godziny wydawania posiłków w roku szkolnym (od poniedziałku do piątku)	Godziny wydawania podwieczorku w ferie i wakacje (od poniedziałku do piątku)	Dni wydawania podwieczorków
-------------------------------	------------	--	--	-----------------------------

Środek Wspierania Dziecka i Rodziny w Będzinie Filia w Czeladzi ul. 11 – go Listopada 8, 41-250 Czeladź	24	od 12.00 do 14.00	od 09:00 do 10.00	od poniedziałku do piątku
--	----	-------------------	-------------------	---------------------------

Opis zadania C

1. Wykonawca sporządza posiłek Wigilijny z własnych produktów i surowców.
2. Wykonawca sporządza posiłek ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia).
3. Wykonawca dostarcza posiłek do punktów żywienia, we własnych termosach i pojemnikach, gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków, własnym środkiem transportu.
4. Posiłek Wigilijny wydany będzie w dniu wskazanym przez Zamawiającego wg jadłospisu określonego w załączniku nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zapewni jednorazowe obrusy i świąteczną dekorację sali i stołów podczas posiłku Wigilijnego.

Ustalenia ogólne dla zadania A i B i C

1. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 11:00 ilość posiłków przewidzianych do wydania na dzień następnny.
2. Wykonawca sporządza na koniec każdego miesiąca zestawienie zbiorcze obejmujące ilość wydanych gorących posiłków i podwieczorków, zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc.
3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy należytego traktowania osób korzystających z punktów żywienia.
4. Wymienione powyżej ilości posiłków należy traktować jako ilości szacunkowe, które mogą ulegać weryfikacji wyłącznie przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia.
5. Nie dopuszcza się dokonywania zmian w załączonym jadłospisie bez uprzedniej zgody kierownika działu świadczeń społecznych. W przypadku zmiany jadłospisu dla Zadania A i B należy wybrać posiłek z listy czyli Załącznika nr 1 i 2 do opisu przedmiotu zamówienia w takiej samej cenie jaka przypada na dzień dokonania zmiany. Jadłospis powtarza się cyklicznie, (posiłki będą wydawane w kolejności ustalonej w ww. załączniku tzn. kolejno od poz.1 do 30) od początku do końca realizacji zamówienia.
6. W przypadku nieprzygotowania posiłku lub jego części z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo zakupu posiłków lub jego części u innego Wykonawcy, a kosztami zakupu w całości obciąży Wykonawcę. Wysokość kosztów posiłków może wtedy przekroczyć ustaloną cenę żywienia na 1 osobę.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wydawania posiłków. Z kontroli sporządzany jest protokół w dwóch egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.
8. Po wcześniejszym ustaleniu terminu Wykonawca ma możliwość zapoznania się z warunkami lokalowymi i technicznymi w punktów żywienia.
9. Odpowiedzialność przed organami Inspektoratu Sanitarnego w zakresie związanym z żywnością za punkty żywienia spoczywa po stronie Wykonawcy.
10. Wykonawca jest zobowiązany przez cały czas trwania umowy do posiadania aktualnej Decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem tj. produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu oraz prowadzenia usług cateringowych. (Decyzja musi

dotyczyć miejsca produkcji posiłków objętych niniejszym zamówieniem). Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ważności ww. dokumentu przez cały czas trwania umowy.

Załącznik nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia

Jadłospis nr 1 – gorące posiłki

Lp	Rodzaj posiłku	Gramatura	Kaloryczność (kcal)
1.	Kotlet mielony wieprzowy ziemniaki z tłuszczem Marchew gotowana z groszkiem	120g (kotlet) 350 g 200 g	930
2.	Barszcz czerwony ze śmietaną Kiełbasa Ziemniaki Koper zielony	400 ml 150 g 400 g 5 g	900
3.	Zupa fasolowa z ziemniakami Kopytka leniwe polane masłem	400 ml 400 ml	900
4.	Krupnik z warzywami i ziemniakami Wkładka mięsna Bułka Ciasto drożdżowe	400 ml 120 g 100 g 100 g	860
5.	Ryba panierowana Ziemniaki z tłuszczem Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulą Kompot z owoców sezonowych	120 g 350 g 140 g 250 ml	950
6.	Paprykarz z drobiu Ryż Surówka z kapusty pekińskiej Kompot z owoców sezonowych	180 g 300 g 130 g 250 ml	900
7.	Fasolka po bretońsku Bułka zwykła Kompot z owoców sezonowych	400 g 100 g 250 ml	850
8.	Gulasz z podrobów Kasza na sypko Ogórek kiszony Kompot z owoców sezonowych	180 g 300 g 120 g 250 ml	800
9.	Zupa jarzynowa ze śmietaną Wkładka mięsna Bułka Ciasto drożdżowe z posypką	400 ml 120 g 100 g 100 g	900
10.	Mortadela panierowana Ziemniaki z tłuszczem Kapusta zasmażana Kompot z owoców sezonowych	120 g 350 g 150 g 250 ml	800
11.	Kapuśniak z kiszzonej kapusty Wkładka mięsna Ziemniaki z tłuszczem	400 ml 100 g 300 g	800
12.	Żurek ze śmietaną i ziemniakami Kiełbasa	400 ml 120 g	840

	Bułka	100 g	
13.	Rosół drobiowy - bulion Sos Potrawka z kurczaka Ziemniaki Mizeria ze śmietaną	250 ml 80 g 250 g 350 g 130 g	800
14.	Kotlet mielony wieprzowy Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	120g (kotlet) 350g 150 g 250 ml	870
15.	Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym – 3 szt Ziemniaki Kompot	600 g 200 g 250 ml	850
16.	Barszcz czerwony czysty Krokiety z kapustą i grzybami 4 szt	250 g 400 g	800
17.	Zupa ogórkowa z ziemniakami Makaron z serem polany masłem, posypany cukrem i cynamonem	400 ml 350 g	900
18.	Bigos z kiszonej kapusty Bułka Kompot z owoców sezonowych	400 g 100 g 250 ml	850
19.	Żurek czysty Zapiekanka z makaronu z : suchy makaron Kapusta kiszona lub biała Kiełbasa Pieczarki	250 ml 200 g 50 g 50 g 50 g	800
20.	Ziemniaki Wątróbka duszona Cebula Ogórek konserwowy Kompot z owoców sezonowych	350 g 150 g 50 g 120 g 250 ml	800
21.	Zupa grochowa z ziemniakami Kiełbasa Bułka	400 ml 120 g 100 g	850
22.	Żeberko lub gulasz wieprzowy Kasza na sypko Ogórek kiszony Kompot z owoców sezonowych	180 g 300 g 120 g 250 ml	850
23.	Zupa koperkowa czysta ze śmietaną Klops pieczony w sosie własnym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej	250 ml 120 g (1klops) 350 g 130 g	900
24.	Kiełbasa pieczona Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	150 g 350 g 150 g 250 ml	870
25.	Barszcz czerwony czysty Krokiety z mięsem 4 szt	250 g 400 g	800
26.	Pulpeciki mięsne w sosie z warzywami z przecierem pomidorowym Ryż na sypko Jabłko	250 g 300 g 120 g	800
27.	Pieczeń wieprzowa w sosie (100 g mięso) Kluski śląskie	180 g 350 g	1000

	Surówka z czerwonej kapusty gotowanej	150 g	
28.	Zupa fasolowa ze śmietaną Wkładka mięsna lub kielbasa Kopytka z tłuszczem i cebulką	400 g 50 g 300 g	800
29.	Ryba panierowana Ziemniaki z tłuszczem Surówka z marchewki z jabłkiem	120 g 350 g 140 g	820
30.	Jajko sadzone 1 szt Ziemniaki z tłuszczem Słonina przesmażona z cebulą Kefir	60 g 350 g 30 g 250 ml	800

Załącznik nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia

Jadłospis nr 2 – Podwieczorki

1 – Podwieczorki bez dodatków

Lp	Rodzaj posiłku	Gramatura	Kaloryczność (kcal)
1	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Kabanos drobiowy Ogórek kiszony	100 g 15 g 100 g 50 g	350
2	Naleśniki z dżemem (3szt)	400 g	350
3	Bułka Sałata zielona Szynka wieprzowa Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Winogron	100g 30g 40g 15g 100g	400
4	Chleb graham Szynka wieprzowa Pomidor	80 g 40 g 50 g	400
5	Kajzerka /2 szt./ Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Jajko gotowane Szczypiorek	100 g 10 g 60 g 10 g	320
6	Pączek Banan	120g 50 g	350
7	Bułka Sałata zielona Kielbasa szynkowa wieprzowa Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Kiwi	100g 30g 50g 15g 50g	340
8	Jagodzianka Kakao Mleko 2 % Mandarynka	100g 5g 200g 60g	400
9	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Kabanos drobiowy Ogórek kiszony	100 g 15 g 100 g 50 g	350
10	Bułka Grahamka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Kielbasa podsuszana Papryka świeża	80g 10g 30g 50g	350
11	Bułka maślana Serek homogenizowany	100 g 200 g	350
12	Bułka kajzerka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. szynka sałata Jabłko	100 g 10 g 30 g 30 g 100 g	350

13	Chleb zwykły Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Wędlina drobiowa Ogórek świeży	60 g 10 g 30 g 30 g	320
14	Bułka – kajzerka (2 szt) Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Serek homogenizowany	100g 20g 150 g	350
15	Bułka Sałata zielona Kiełbasa szynkowa drobiowa Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Gruszka	100g 30g 50g 15g 50g	340
16	Bułka drożdżówka z serem Kakao' Mleko 2 % Mandarynka	120 g 5 g 200 g 80 g	400
17	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Parówka Ketchup	100 g 15 g 100 g 30 g	400
18	Bułka kajzerka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Serek topiony Jabłko	100g 10g 30g 100g	350
19	Gofry z cukrem pudrem Sok owocowy	120 g 125 ml	350
20	Bułka Sałata zielona Szynka wieprzowa Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Owoc	100g 30g 40g 15g 50g	350
21	Bułka kajzerka /2 szt/ Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Ser żółty gouda Papryka świeża	100 g 10g 50g 50g	420
22	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Twarożek Szczypiorek	50g 10g 60g 5g	300
23	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Ser żółty Rzodkiewki Jabłko	50g 10g 20g 50g 50g	300
24	Bułka – kajzerka (2 szt) Paszтет pieczony Winogron	100 g 50 g 100 g	420
25	Rogalik Masło o zaw. 82% tł. mlecz. dżem Banan	100g 15g 30g 100g	450
26	Chleb mieszany Masło o zaw. 82% tł. mlecz.	60g 10g	400

	Serek kanapkowy z ziołami Pomidor	30g 50g	
27	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Parówka Ketchup	100 g 15 g 100 g 30 g	400
28	Chleb zwykły Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Wędlina drobiowa Ogórek świeży	60 g 10 g 30 g 30 g	320
29	Bułka zwykła Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Miód Mandarynka	100 g 15 g 40 g 80 g	450
30	Bułka Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Paszтет Ogórek kiszony	100g 15g 50g 100g	400

2. Dodatki do 30 podwieczorków

	Rodzaj dodatku	Ilość
1	Cukier	14 kg
2	Syrop owocowy	10 l
3	Cytryny	6 kg
4	Herbata czarna	50 opakowań po 100 szt

Uwaga:

Koszt dodatków do podwieczorków musi być wliczony w średnią cenę jednostkową podwieczorku w formularzu cenowym.

Załącznik nr 3 do Opisu przedmiotu zamówienia

Jadłospis nr 3 – posiłek Wigilijny

Lp	Rodzaj posiłku	Gramatura
1	Zupa grzybowa z łazankami	300 ml/100g
2	Ryba smażona	150 g
3	Kapusta z grzybami	200 g
4	Ziemniaki	250 g
5	Kompot z suszonych owoców	250 ml
6	Makowiec	150 g
7	Sernik	150 g