

CZĘŚĆ III WZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i podawaniu posiłków dla osób korzystających z pomocy społecznej w MOPS – Czeladź, w okresie od 02.01.2018r do 31.12.2018r.

Przedmiot zamówienia podzielony jest na 2 części:

Część I - przygotowaniu, dostarczaniu i podawaniu gorącego posiłku

Kod CPV: 55 32 10 00 – 6 - Usługa przygotowywania posiłków
55 52 00 00 - 1 - Usługa dostarczania posiłków
55 32 00 00 - 9 - Usługa podawania posiłków

Część II – przygotowanie i dostarczenie podwieczorku dla dzieci

Kod CPV: 55 32 10 00 – 6 - Usługa przygotowywania posiłków
55 52 00 00 - 1 - Usługa dostarczania posiłków

Opis dla Części I

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	170	od 11.30 do 14.00
Punkt Żywienia nr 2 ul. Zwycięstwa 6, Czeladź	50	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 kiełbasy 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, zapleczu 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 ponosi ryczałtowy koszt dostawy przez Zamawiającego mediów oraz ryczałtowy koszt za używanie pomieszczeń kuchennych. Kwota ryczałtowa za media wynosi 350 zł netto miesięcznie plus 23% VAT (kwota ta dotyczy odpłatności za wszystkie punkty żywienia łącznie). Zapłata nastąpi „z góry” do dnia 10-go danego miesiąca na podstawie wystawionej przez Zamawiającego faktury VAT.
21. Wykonawca zobowiązuje się do użytkowania powierzonego sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi.
22. Wykonawca ponosi koszt naprawy powierzonego sprzętu.
23. Wykonawca sporządza posiłek Wigilijny z własnych produktów i surowców.
24. Wykonawca sporządza posiłek ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia).
25. Wykonawca dostarcza posiłek do punktów żywienia, we własnych termosach i pojemnikach, gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków, własnym środkiem transportu.
26. 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.

Opis dla Części II

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 15) do końca realizacji zamówienia. W razie wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje prowiant zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia.
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 6 do 15 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
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Czeladzi ul. Zwycięstwa 6	15	od 12.00 do 14.00	od 09:00 do 10.00	od poniedziałku do piątku

7. Wykonawca sporządza na koniec każdego miesiąca zestawienie zbiorcze obejmujące ilość wydanych podwieczorków, zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc.

8. Wymienione powyżej ilości podwieczorków należy traktować jako ilości szacunkowe, które mogą ulegać weryfikacji wyłącznie przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia.

9. W szczególnych przypadkach po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym istnieje możliwość zmiany jadłospisu.

10. Nie dopuszcza się dokonywania zmian w załączonym jadłospisie bez uprzedniej zgody kierownika działu ds. Wspierania Rodziny i Asysty Rodzinnej. W przypadku zmiany jadłospisu należy wybrać posiłek z listy czyli Załącznika nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia w takiej samej cenie jaka przypada na dzień dokonania zmiany. Jadłospis powtarza się cyklicznie, (podwieczorki będą wydawane w kolejności ustalonej w ww. załączniku tzn. kolejno od poz.1 do 15) od początku do końca realizacji zamówienia.

11. W przypadku nieprzygotowania podwieczorku lub jego części z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo zakupu podwieczorków lub jego części u innego Wykonawcy, a kosztami zakupu w całości obciążą Wykonawcę. Wysokość kosztów podwieczorków może wtedy przekroczyć ustaloną cenę wyżywienia na 1 osobę.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli podwieczorków. Z kontroli sporządzany jest protokół w dwóch egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

13. 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.

Ustalenia ogólne dla Części I i części II

1. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 11:00 ilość gorących posiłków (dotyczy tylko części I) 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 (dotyczy części I). W przypadku zmiany jadłospisu dla Części I i II 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 dla Części I i od poz. 1 do 15 dla Części II) 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 obciążą 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.

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 smażona lub gotowana Ziemniaki Koper zielony	400 ml 150 g 400 g 5 g	900
3.	Zupa fasolowa z ziemniakami Kopytka leniwe polane masłem i cukrem	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 wieprzowy Ziemniaki Surówka z ogórka kiszzonego i cebuli Kompot z owoców sezonowych	180 g 350 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 smażona 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 smażona lub gotowana Bułka	400 ml 120 g 100 g	840
13.	Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym Ziemniaki Kompot	600 g (3 szt) 200 g 350 g 250ml	800
14.	Kotlet mielony wieprzowy	120g (kotlet)	870

	Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	350g 150 g 250 ml	
15.	Kaszanka smażona Ziemniaki Kapusta zasmażana Kompot	200 g 350 g 150 g 250 ml	850
16.	Barszcz czerwony czysty Krokiety z mięsem 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 kiszzonej kapusty Bułka Kompot z owoców sezonowych	400 g 100 g 250 ml	850
19.	Żurek czysty Zapiekanek z makaronu z : suchy makaron Kapusta kiszona lub biała Kielbasa 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 Kielbasa smażona lub gotowana 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.	Kielbasa pieczona Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	150 g 350 g 150 g 250 ml	870
25.	Zupa szczawiowa z ziemniakami i śmietaną Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą	400ml 350 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 Surówka z czerwonej kapusty gotowanej	180 g 350 g 150 g	1000
28.	Zupa fasolowa z ziemniakami 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 w sosie koperkowym Ziemniaki Kefir	60 g 350 g 30 g 250 ml	800

Jadłospis - Podwieczorki

Lp.	Rodzaj posiłku	Gramatura	Kaloryczność (kcal)
1	Bułka kajzerka (2szt.) Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej 2 liście sałaty Pomidorki koktajlowe	120 g 15 g 22 g 25 g 10 g 80g	360 kcal 110 kcal 70 kcal 23 kcal 2 kcal 16 kcal
2	Naleśniki (2 szt.), z kremem kakaowo-orzechowym typu Nutella* (15 g) lub równoważne	200 g	300 kcal
3	Parówka z szynki (min. 90% mięsa) (2 szt.) Bułka kajzerka (1 szt.) Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Pomidor Ketchup łagodny (min. pomidory 170 g na 100 g ketchupu)	100 g 60 g 15 g 100 g 15 g	260 kcal 180 kcal 110 kcal 20 kcal 15 kcal
4	Ciasto drożdżowe z kruszonką Jabłko mleko 2%	80 g 150 g 200 ml	300 kcal 80 kcal 175 kcal
5	Bułka z ziarnami Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego osobno 1 jajko gotowane na twardo (nie w kanapce) Pomidorki koktajlowe	60 g 15 g 22 g 50 g 80 g	161 kcal 110 kcal 70 kcal 70 kcal 16 kcal
6	4 kromki chleba grahama Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej 2 liście sałaty Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo)	100 g 15 g 22 g 25 g 10 g 60 g	220 kcal 110 kcal 70 kcal 23 kcal 2 kcal 7 kcal
7	Drożdżówka z serem mleko 2%	105 g 200 ml	307 kcal 175 kcal
8	Racuchy z jabłkami (2 szt.)	150g	240 kcal
9	Bułka kajzerka (2szt.) Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej 2 liście sałaty Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo)	120 g 15 g 22 g 25 g 10 g 60 g	360 kcal 110 kcal 70 kcal 23 kcal 2 kcal 7 kcal
10	Pasta twarogowa z białego sera półtłustego i jogurtu naturalnego (10 g) - Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo) - Szczypiorek - Pomidor koktajlowe - bułka kajzerka Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz.	110 g 60 g 10 g 80 g 60 g 15 g	83 kcal 7 kcal 10 kcal 16 kcal 180 kcal 110 kcal
11	Gofry z cukrem pudrem i dżemem owocowym	150g	430 kcal

	Sok owocowy min. 70% owoców (jabłko, pomarańcza)	200 ml	100 kcal
12	Bułka pszenna Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Plaster żółtego sera pełnotłustego 2 liście sałaty Pomidorki koktajlowe	80 g 15 g 22 g 10 g 80 g	220 kcal 110 kcal 70 kcal 2 kcal 16 kcal
13	Drożdżówka z budyniem Herbatniki	110 g 25g	296 kcal 107 kcal
14	Rogal maślany Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Masło czekoladowe/ kremem z dodatkiem orzechów laskowych i kakao typu Nutella* lub równoważne Banan ze skórą	100 g 15 g 50 g 120 g	322 kcal 110 kcal 270 kcal 119 kcal
15	Bułka kajzerka Serek homogenizowany waniliowy Chrupki kukurydziane mleko 2% Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz	60 g 140 g 10 g 200 ml 15g	180 kcal 134 kcal 36 kcal 175 kcal 110 kcal

W razie wycieczki dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje suchy prowiant:

Bułka z żółtym serem, wędliną Bułka pszenna Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej woda mineralna (średniomineralizowana) Rogalik z nadzieniem kakaowym (typu „7 days” * lub równoważne) Kruchy wafelek obłany czekoladą	80 g 15 g 25 g 25 g 500 ml 65g 52 g	220 kcal 110 kcal 80 kcal 23 kcal 288 kcal 530 kcal
--	---	--

Dodatki do podwieczorków:

	Rodzaj dodatku:	Ilość :
1	Cukier	14 kg
2	Syrop owocowy	15 l
3	Herbata ekspresowa owocowa (min. 50% zawartość owoców)	40 opakowań po 100 szt
4	Cytryny	12 kg
5	Napój instant kakaowy z witaminami i minerałami (kakao min.16,5%)	10 op. (250 g)

Uwaga !!!

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

Produkty równoważne:

1) krem kakaowo - orzechowy typu „Nutella” o parametrach nie gorszych niż: cukier, olej roślinny, orzechy laskowe min 13%, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (7,4%), mleko odtłuszczone w proszku (6,6%), serwatka w proszku, emulgator: lecytyny, wanilina.

2) Rogalik z nadzieniem kakaowym typu „7 Days” o parametrach nie gorszych niż: ciasto: mąka **pszenna**, oleje roślinne (olej palmowy, olej bawełniany, olej słonecznikowy, olej rzepakowy), cukier, stabilizator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), syrop glukozowo-fruktozowy, drożdże, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), wanilina, substancja konserwująca (propionian wapnia 0.1%), nadzienie kakaowe 23%: olej palmowy, syrop glukozowy, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 7%, odtłuszczone **mleko** w proszku, alkohol etylowy, emulgator (estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu), wanilina, substancja żelująca (alginian sodu), substancja konserwująca (sorbinian potasu

0.1%)

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