*Załącznik nr 8 do SWZ*

**CZĘŚĆ I**

**Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71**

1. **Zestaw śniadaniowy:**

**Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych**

**(jednej porcji):**

1. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego

(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

- zupa mleczna 250 ml

1. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g

- wędliny kanapkowe 50 g

- salceson 100 g

- pasztet 80 g

- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g

- serek topiony 50 g

- ser żółty 50 g

- ser biały 80 g

- jajko 1 szt.

- dżem 80 g

 - parówki, serdelki – na ciepło 3 szt.

1. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
2. HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę

 Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

 Cukier 10 g na osobę codziennie

 Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Pieczywo codziennie świeże.

Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół )

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

**Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.**

1. **Zestaw obiadowy:**

**Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):**

1. ZUPA: 400 ml
2. DRUGIE DANIE:

 - ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g

 - mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g ( waga bez panierki )

 - ryba – filet bez ości 125 g ( waga bez panierki )

 - udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

 - pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle (farsz-mięsny,warzywny,owoc) 300 g

 - gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu

 - bigos, fasolka po bretońsku, spaghetii 300 g (min.60 g mięsa)

 - śledź w śmietanie 125 g

 - jajka 2 szt

 - sos – jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml

1. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

 Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

1. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę
2. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny ( w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych) )

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

 Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

**Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych**

1. **Podwieczorek:**

 **Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):**

 - jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g

 - owoc surowy min. 200g

 - kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g

 -, koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml

Dodatkowo:

 - 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

( w\w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny

z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

1. **Pozostałe:**
2. Przygotowanie i dostarczanie 60 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.

- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.

- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.

- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej
w formularzu cenowym

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Miejsce | Śniadania | Obiady | Max ilośćporcji |
| Gliwice DDPSul. Kozielska 71 | 7:30 – 8:00 | 12:30 – 13:00 | 30 |

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15 w każdej
z placówek.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Miejsce** | **Śniadania** | **Obiady** | **Średnia ilość****porcji** |
| Gliwice DDPSul. Kozielska 71 | 7:30 – 8:00 | 12:30 – 13:00 | 15 |

1. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków
z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
2. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
3. Temperatury właściwe dla dań:

 - zupa, sosy – min. 750C

 - surówki, sałatki – od 40C do 60C

- nabiał – od 40C do 60C

- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 40C do 60C lub temp. otoczenia,

- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 630C

1. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka).
2. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie
z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.
3. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
4. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
5. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
7. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
8. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu
w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi
i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
9. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztućce jednorazowego użytku. **Cena opakowania oraz sztućców jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu stanu epidemii. \***

Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.

Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

1. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
2. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
4. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych
z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
5. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
6. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
7. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia
w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
8. Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:
 - ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

- ocenę organoleptyczną posiłków,

 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,

 - sprawdzenie gramatury posiłków,

 - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną
w formie protokołu.

1. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:

Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:

1. przygotowywania posiłków;
2. dostarczania posiłków.
3. W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo
do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę /Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania przekazania przez Wykonawcę:
4. oświadczenia zatrudnionego pracownika,
5. oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy/Dalszego Podwykonawcy
o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
6. poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika w zakresie niezbędnym do potwierdzenia istnienia stosunku pracy tj. bez danych objętych ochroną prywatności,
7. innych wskazanych przez Zamawiającego dokumentów, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres jego obowiązków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę.
9. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym w wezwaniu, a jeśli termin nie zostanie wyznaczony – w terminie 5 dni roboczych od przekazania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody,
o których mowa w pkt. XVII ppkt 2).
10. Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca zatrudni osoby wykonujące czynności wskazane powyżej na cały okres wykonywania tych czynności w trakcie realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia od następnego dnia po ustaniu stosunku pracy innej osoby na to samo stanowisko pracy. Jednocześnie w dniu rozpoczęcia pracy przez nowo zatrudnioną osobę Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu aktualne oświadczenie
o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę wszystkich osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, o których mowa w pkt. XVII ppkt 1).
11. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/ Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, Zamawiający przewiduje sankcje
w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w umowie. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy
o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy
o pracę.
12. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**\*** zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii

**CZĘŚĆ II**

**Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu „ Senior +” przy ul. Partyzantów 30**

1. **Zestaw śniadaniowy:**

**Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych**

**(jednej porcji):**

1. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego

(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

- zupa mleczna 250 ml

1. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g

- wędliny kanapkowe 50 g

- salceson 100 g

- pasztet 80 g

- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g

- serek topiony 50 g

- ser żółty 50 g

- ser biały 80 g

- jajko 1 szt.

- dżem 80 g

 - parówki, serdelki – na ciepło 3 szt.

1. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
2. HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę

 Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

 Cukier 10 g na osobę codziennie

 Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Pieczywo codziennie świeże.

Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół )

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

**Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.**

1. **Zestaw obiadowy:**

**Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):**

1. ZUPA: 400 ml
2. DRUGIE DANIE:

 - ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g

 - mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g ( waga bez panierki )

 - ryba – filet bez ości 125 g ( waga bez panierki )

 - udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

 - pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle (farsz-mięsny,warzywny,owoc) 300 g

 - gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu

 - bigos, fasolka po bretońsku, spaghetii 300 g (min.60 g mięsa)

 - śledź w śmietanie 125 g

 - jajka 2 szt

 - sos – jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml

1. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

 Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

1. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę
2. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny ( w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych) )

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

 Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

**Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.**

1. **Podwieczorek:**

 **Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):**

 - jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g

 - owoc surowy min. 200g

 - kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g

 -, koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml

Dodatkowo:

 - 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),

 - 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

( w\w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny

z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

1. **Pozostałe:**
2. Przygotowanie i dostarczanie 30 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu „ Senior +” przy ul. Partyzantów 30 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.

- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.

- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków

- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej
w formularzu cenowym

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Miejsce | Śniadania | Obiady | Max ilośćporcji |
| Gliwice DD „Senior+”ul. Partyzantów 30 | 7:30 – 8:00 | 12:00 – 12:30 | 30 |

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Miejsce** | **Śniadania** | **Obiady** | **Średnia ilość****porcji** |
| Gliwice DD „Senior+”ul. Partyzantów 30 | 7:30 – 8:00 | 12:00 – 12:30 | 15 |

1. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków
z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
2. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
3. Temperatury właściwe dla dań:

 - zupa, sosy – min. 750C

 - surówki, sałatki – od 40C do 60C

- nabiał – od 40C do 60C

- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 40C do 60C lub temp. otoczenia,

- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 630C

1. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka).
2. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie
z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.
3. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
4. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
5. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
7. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
8. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu
w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi
i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
9. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztućce jednorazowego użytku. **Cena opakowania oraz sztućców jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu stanu epidemii. \***

Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.

Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.

1. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
2. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
4. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
5. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
6. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
7. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia
w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
8. Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:
 - ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

- ocenę organoleptyczną posiłków,

 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,

 - sprawdzenie gramatury posiłków,

 - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną
w formie protokołu.

1. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:

Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:

1. przygotowywania posiłków;
2. dostarczania posiłków.
3. W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo
do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę /Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania przekazania przez Wykonawcę:
4. oświadczenia zatrudnionego pracownika,
5. oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy/Dalszego Podwykonawcy
o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
6. poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika w zakresie niezbędnym do potwierdzenia istnienia stosunku pracy tj. bez danych objętych ochroną prywatności,
7. innych wskazanych przez Zamawiającego dokumentów, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres jego obowiązków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę.
9. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym w wezwaniu, a jeśli termin nie zostanie wyznaczony – w terminie 5 dni roboczych od przekazania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody,
o których mowa w pkt. XVII ppkt 2).
10. Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca zatrudni osoby wykonujące czynności wskazane powyżej na cały okres wykonywania tych czynności w trakcie realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia od następnego dnia po ustaniu stosunku pracy innej osoby na to samo stanowisko pracy. Jednocześnie w dniu rozpoczęcia pracy przez nowo zatrudnioną osobę Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu aktualne oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę wszystkich osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, o których mowa w pkt. XVII ppkt 1).
11. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/ Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w umowie. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.
12. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**\*** zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii