Załącznik nr 1 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiot zamówienia o nazwie**

Sukcesywna usługa cateringu polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków jednodaniowych z uwzględnieniem diet dla uczestników Oddziału nr 2 i nr 3 wraz z usługą cateringową wyrobów gastronomicznych dla wszystkich uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy „Mozaika” .

**2. Wymagania dotyczące sposobu realizacji przedmiotu zamówienia**

1) Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywna usługa cateringu polegająca na przygotowaniu i dostawie 17400 sztuk posiłków jednodaniowych z uwzględnieniem diet dla uczestników Oddziału nr 2 i nr 3 wraz z usługą cateringową wyrobów gastronomicznych dla wszystkich uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy „Mozaika” .

2) Posiłkiem jednodaniowym według oczekiwań Zamawiającego będzie:

* mięso/ryba z ziemniakami lub kaszą gryczaną lub kaszą jęczmienną lub kaszą jaglaną lub kaszą pęczak lub ryż,
* surówka, sałata, mizeria,
* bigos z ziemniakami,
* pierogi,
* pierogi z okrasą,
* gulasz tj. sos mięsny lub potrawka z kurczaka z ziemniakami lub kaszą gryczaną lub kaszą jęczmienną lub kaszą jaglaną lub kaszą pęczak i surówka,
* naleśniki ze śmietaną,
* kotlety ziemniaczane z surówką,
* placki ziemniaczane ze śmietaną,
* makaron z serem i okrasą,
* kasza gryczana z okrasą,
* kopytka.

3) **Ilość posiłków jednodaniowych w okresie 12 miesięcy została oszacowana łącznie na 17400 sztuk.**

4) Posiłki musza spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu jednego tygodnia,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczaną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,

- w przygotowaniu posiłków zalecane jest stosownie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosownie cukru i soli,

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

5) Posiłki jednodaniowepowinny uwzględniać następujące diety**:** dieta ogólna 70 % i dieta lekkostrawna 30% .

6) Waga składników dostarczanych posiłków jednodaniowych nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 100 g

- ryba -100 g

- ziemniaki, makaron - 250 g

- kasza - 200 g

- ryż - 200 g

- surówka, sałata, mizeria - 150 g

- bigos - 300 g

- kopytka -300 g

- placki ziemniaczane 3 szt. - 300 g

- kotlety ziemniaczane 3 szt. - 300 g

- pierogi 8 szt. - 400 g

- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 100 g mięsa + 100 g sosu

- makaron z twarogiem -300 g w tym 30 g twarogu

- naleśniki 3 szt. -300 g

- śmietana - 30 g

- okrasa - 20 g

- kasza gryczana z okrasą - 300 g kaszy + 20 g okrasy.

7) Posiłki jednodaniowe, które będą dostarczane od poniedziałku do piątku, będą zawierać nie mniej jak cztery posiłki mięsne tygodniowo, gdzie potrawy rybne są traktowane jako potrawy mięsne.

8) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do Odbiorcy tygodniowy jadłospis w ostatni dzień

roboczy tygodnia poprzedzającego dostawę posiłków jednodaniowych. Jadłospis winien

zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję (w przypadku

dań takich jak pierogi, naleśniki – dodatkowo ilość sztuk).

9) Zamawiający posiada własne naczynia stołowe (talerze, sztućce, kubki).

10) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim

wydawaniem posiłków jednodaniowych uczestnikom korzystającym z wyżywienia

w oddziałach.

11) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki jednodaniowe zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12) Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach naczyń, termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

13) Wykonawca będzie przechowywał próbki ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych

posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 g z zaznaczaniem daty, godziny,

zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

14) Wykonawca dostarczy Odbiorcy przedmiot zamówienia w ilości odpowiednio większej, tak by przedstawiciel odbiorcy mógł ocenić ich jakość (smak, zapach, konsystencję itp.).

15) Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe w następujący sposób:

- Oddział nr 2 przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie od poniedziałku do piątku, w godzinach 13:30–14:00,

- Oddział nr 3 przy ul. Lwowskiej 28 w Lublinie od poniedziałku do piątku, w godzinach 11:30–12:00.

16) Ilość posiłków jednodaniowych na dany dzień będzie podawana Wykonawcy telefonicznie

przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego w dniu dostawy do godz. 9:00.

17) Wyroby gastronomiczne określone ilościowo w treści załącznika nr 3 do SWZ (kosztorys

cenowy) w okresie od 01.12.2021 r. do 30.11.2022 r. będą dostarczane w niżej określonym

czasie i pod poniższym adresem w następujący sposób:

**- Oddział nr 1, ul. Zbożowa 22A, 20-827 Lublin:** miesiąc IV – 1 spotkanie wielkanocne,

miesiąc XII 1 spotkanie wigilijne, dwa spotkania – PIKNIK w okresie letnim.

**- Oddział nr 2, ul. Nałkowskich 78, 20-470 Lublin:** miesiąc IV – 1 spotkanie wielkanocne,

miesiąc XII 1 spotkanie wigilijne, dwa spotkania – PIKNIK w okresie letnim.

- **Oddział nr 3, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin**: miesiąc IV – 1 spotkanie wielkanocne, miesiąc XII 1 spotkanie wigilijne.

**- Klub Samopomocy „Galeria”, ul. Pozytywistów 16, 20-639 Lublin:** miesiąc IV – 1 spotkanie wielkanocne, miesiąc XII 1 spotkanie wigilijne.

**- Klub Samopomocy „Przystań”, ul. Nałkowskich 78, 20-470 Lublin:** miesiąc IV – 1 spotkanie wielkanocne, miesiąc XII 1 spotkanie wigilijne.

17.1) Miejsce i adres dostawy usługi wyrobów gastronomicznych, datę i godzinę organizacji

spotkania wielkanocnego, spotkania pikniku Zamawiający poda Wykonawcy telefonicznie na 7 dni roboczych wcześniej przed datą dostarczenia wyrobów gastronomicznych.

17.2) Ilość zamawianych przez Zamawiającego wyrobów gastronomicznych uzależniona

będzie od ilości Uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy „Mozaika” zgłoszonych do wzięcia udziału w spotkaniu wielkanocnym, wigilijnym i pikniku, które Zamawiający poda Wykonawcy telefonicznie na 7 dni roboczych wcześniej przed datą dostarczenia wyrobów gastronomicznych.

18) Zamawiający w okresie trwania umowy nie przewiduje świadczenia usługi cateringu przez

Wykonawcę w dni, które przypadają w okresie trwania umowy jako dni ustawowo wolne od pracy, święta urzędowe i kościelne oraz okres urlopowy podczas, którego Środowiskowy Dom Samopomocy „Mozaika” ul. Zbożowa 22A w Lublinie jest nieczynny (ok. 21 dni kalendarzowych).

19) Za czas przerwy zgodnie z pkt.18) w wykonywaniu usługi będącej przedmiotem zamówienia

Wykonawca nie otrzyma zapłaty.

20) Posiłki jednodaniowe oraz wyroby gastronomiczne winny być umieszczone w termosach Wykonawcy (każdy składnik oddzielnie) lub w pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami, termosy i pojemniki powinny być dostosowane do przewozu żywności.

21) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do jadalni Odbiorcy, gdzie nastąpi jego przekazanie na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych posiłków jednodaniowych lub wyrobów

gastronomicznych.

22) Posiłki jednodaniowe dostarczane będą do ŚDS „Mozaika” Oddział nr 2 ul. Nałkowskich 78 i Oddział nr 3 ul. Lwowska 28 w Lublinie bez sztućców i naczyń obiadowych.

23) Dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności posiłków jednodaniowych i wyrobów gastronomicznych.

24)Wykonawca zabiera do utylizacji odpady pokonsumpcyjne i opakowania. Odpady i opakowania po posiłkach jednodaniowych zabierane będą od poniedziałku do piątku w godz.14:45-15:15 w pojemnikach Wykonawcy, a odpady i opakowania po wyrobach gastronomicznych według uzgodnienia z Zamawiającym w dniu dostawy.

25) Posiłki jednodaniowe oraz wyroby gastronomiczne winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, kopytka, placki itp. Wykonawca nie będzie używał do produkcji posiłków jednodaniowych i wyrobów gastronomicznych mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego).

 26) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków jednodaniowych lub wyrobów gastronomicznych (na podstawie protokołu reklamacji./zwrotu) w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków lub wyrobów niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru lub zapachu), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp., gdzie w miejsce zwróconych posiłków lub wyrobów Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w przeciągu 2 godzin zegarowych.

 27) Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia zamówienia ilości posiłków na dzień przed dostawą ze względu na zmniejszoną liczbę uczestników w danym dniu z powodu nieobecności.

28) Dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności posiłków jednodaniowych i wyrobów gastronomicznych.

29) Ilość posiłków jednodaniowych na dany dzień będzie podawana Wykonawcy telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, w dniu usługi do godz. 9:00.

30) Szczegółowy opis wyrobów gastronomicznych jakich dostarczenia wymaga Zamawiający wskazany jest w załączniku nr 3 do SWZ (kosztorys cenowy).

 31) Realizacja przedmiotu zamówienia jest zgodna z Kodami CPV: 55321000-6 usługi przygotowania posiłków, 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

**3. Wymagania dotyczące zamówienia**

1) Warunki na jakich Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą zostały wskazane w projektowanych postanowieniach umowy stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ.

2) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.

3) Przedmiot zamówienia winien być wykonywany, transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).

4) Zamawiający wymaga by Wykonawca podlegał stałemu nadzorowi właściwej miejscowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz.2021) lub równoważnemu istniejącemu na terenie innych państw.

5) Zamawiający wymaga by przedmiot zamówienia dostarczany był środkiem transportu posiadającym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.

6) W czasie trwania pandemii Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania usługi zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi w tym zakresie i specjalnymi przepisami sanitarnymi przeciwdziałającymi rozprzestrzenianiu się COVID-19.

7) Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

**4. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy**, którzy spełniają warunki dotyczące: kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. ( tj. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.), posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej lub dokument równoważny wydany w państwie ,w którym Wykonawca ma siedzibę lub co najmniej decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie określonej działalności gospodarczej. Spełnienie warunku opisanego powyżej będzie oceniane na podstawie Oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz uzupełnionego na wezwanie wpisu do rejestru / decyzji, o których mowa powyżej,