

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest Usługa przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla 70 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie (zwanego dalej DPS lub Domem). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS.
2. Szacunkowa ilość osobodni wynosi 25 550 (70 osób x 365 dni), a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego.
3. Ilość posiłków określona będzie przez zamawiającego do godziny 12.00 dnia poprzedzającego dzień przygotowania i przekazywana w formie pisemnej lub ustnej pracownikowi Wykonawcy będącemu na dyżurze w DPS.
4. W nagłych przypadkach, nie wynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia w terminie późniejszym. Korekta zamówienia w dniu przygotowania ilości obiadów i kolacji (łącznie z dietami) do godziny 9.00, ilości śniadań (łącznie z dietami) na następny dzień do godziny 15.00. Złożenie korekty odbywać się będzie pisemnie lub ustnie za pośrednictwem pracownika wykonawcy będącego na dyżurze w DPS.
5. Usługa będzie wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.
6. W zależności od przyjętej przez siebie technologii przygotowania żywienia i jego dystrybucji przez własnych pracowników, wykonawca usługi może odpowiednio przystosować te pomieszczenia i wyposażyć je w potrzebny sprzęt w uzgodnieniu z zamawiającym.
7. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
8. Dzienna stawka żywieniowa obejmuje (wsad do kotła musi wynosić minimum 15,00 PLN), koszty przygotowania (wytworzenia) posiłku, wydania, usuwania odpadów w miejsce wskazane przez zamawiającego, utrzymanie czystości w pomieszczeniach wynajmowanych od zamawiającego.
9. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywienia i Żywności.
10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustalonymi przez zamawiającego dietami:
 - podstawową,
 - lekkostrawną,
 - niskotłuszczową,
 - wysokobiałkową,
 - cukrzycową,
 - kleikową i innych wg wskazań lekarskich.
11. Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach.

12. Posiłki podawane w formie płynnej tzw. mix muszą zawierać wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie.

13. Podczas przygotowywania diety o zmienionej konsystencji wysokobiałkowej każdy ze składników posiłku należy zmiksować oddzielnie i podawać jako oddzielny produkt.

14. Wyżywienie, musi spełniać wymóg dostarczenia 2000 – 2200 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 % .

15. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.

16. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dziennie 3 podstawowe posiłki (śniadanie, obiad i kolację) + II śniadanie dla mieszkańców z dietą lekkostrawną, wysokobiałkowa, niskotłuszczową i cukrzycową + 1 posiłek dodatkowy dla mieszkańców z dietą cukrzycową.

17. Posiłki mają być podawane zgodnie z harmonogramem:

- śniadanie godz. 8.00 – 10.00
- II śniadanie godz. 11.00
- obiad godz. 13.00 do 15.00
- kolacja godz. 18.00 do 20.00
- posiłek dodatkowy godz. 21.00

18. Minimalna temperatura podanych posiłków gorących powinna wynosić: dla zupy 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80° C.

19. W ramach całodziennego wyżywienia wykonawca zobowiązany jest codziennie do dostarczania napojów oraz podstawowych produktów żywnościowych między posiłkami zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. z 2018 poz. 734z późn.zm.). Produkty te będą pobierane za pokwitowaniem przez personel opiekuńczy zamawiającego codziennie w porze śniadaniowej w godz. 8:00 – 10:00. Codziennie wydawane będzie:

- 1) Pieczywo białe x 2 szt, pieczywo ciemne x1 szt,
- 2) masło w ilości 3 x 200 g;
- 3) dżemy o gramaturze min. 270 g, x 2 szt;
- 4) serek topiony 100g x 2 szt;
- 5) herbata „sucha” 30 szt. (saszetki);
- 6) cukier 2 kg;
- 7) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień - 20 litrów + 1l soku do wody. Koszt ww. artykułów wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.

20. Wykonawca zapewni także na kulinarną terapię zajęciową produkty według potrzeb zamawiającego do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie w łącznej kwocie nie przekraczającej 500,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony będzie w cenę stawki żywieniowej).

21. Wykonawca zobowiązany będzie również raz w miesiącu przygotować dla mieszkańców poczęstunek, w związku ze wspólną imprezą urodzinową/imieninową (napoje ciepłe i zimne oraz ciasto) zgodnie ze zgłoszoną liczbą mieszkańców.

22. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zapewnił:

- wędliny i mięsa I gatunku,
- masło świeże extra, a nie produkty masłopodobne.

23. Wykonawca jest zobowiązany do śniadania i kolacji zapewnić na jadalni w miejscu dostępnym dla każdego mieszkańca tzn. wystawić na ladę:

- dżem, miód, ketchup, musztardę, chrzan lub ćwikłę z chrzanem,
- w okresie sezonowym dodatkowo ogórek tarty na jarzynówce i pokrojony w plastry, pomidor pokrojony w plastry oraz sałatę,
- stały dostęp (na stolikach) do przypraw oraz serwetek,

24. Na pieczywo musi się składać: chleb jasny, graham, z ziarnami, bułka pszenna (kajzerka lub inna).

25. W jadłospisie uwzględnić należy na śniadanie lub kolację poza wędlinami I gatunku, raz w tygodniu wędliny podrobowe typu salceson, pasztetowa, pasztet, pieczeń, kaszanka, ser żółty.

26. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej, w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku. Posiłek ten musi być wydzielony z całości przygotowanego jedzenia.

27. Zamawiający wymaga aby **na śniadanie**:

- 1) podawana była zupa mleczna nie rzadziej niż 5 razy w tygodniu,
- 2) kawa zbożowa z mlekiem lub kakao oraz herbata dla osób, które nie piją napojów mlecznych,
- 3) 2 kromki chleba lub bułka, masło, wędlina ser żółty, twaróg, jajko itp.

II śniadanie może składać się min. z: kawałka ciasta o wadze 100g/os. np.: zebra, ciasto biszkoptowe, murzynek, ucierane, drożdżowe; owoców, jogurtu naturalnego lub owocowego, kanapki, drożdżówki, kisielu, budyniu, galaretki przy czym każdy produkt nie może być częściej jak co 7 dni.

Obiad będzie się składał z: zupy ogólnej i dietetycznej, II dania z uwzględnieniem diet, kompotu, deseru, który stanowić będzie:

- 3 x w tygodniu kawałek ciasta, drożdżówka, pączek itp.
- 4 x w tygodniu owoce. W miesiącach od czerwca do września muszą to być: truskawki, maliny, czereśnie, arbuz, winogrono, borówka amerykańska, gruszka, śliwka itp.

28. Zamawiający wymaga:

- 1) podawania do obiadu: zupy 0,5 l, mięso nie mniej niż 100 g, dodatek skrobiowy 250 g, surówka 120g, lub warzywa gotowane 150g,
- 2) 3 x w tygodniu sztuki mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gramów czystego mięsa po obróbce,
- 3) 2 x w tygodniu formy mielonej mięsa o gramaturze nie niższej niż 100 gramów (kotlet mielony, gulasz, gołąbki),
- 4) 1 x ryby w postaci fileta w jednym kawałku- gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów, lub śledzia w śmietanie – gramatura czystego śledzia min. 100 gramów,
- 5) 1 x dania jarskiego nie mniej niż 250 gramów. W ramach dania jarskiego minimum co dwa tygodnie zamiennie: pierogów jarskich, placków ziemniaczanych, kopytek, klusek śląskich naleśników, racuchów, placków z jabłkami, pyz i itp.
- 6) przynajmniej 3 x w tygodniu ziemniaki z dodatkiem sosu.
- 7) surówki i warzywa gotowane podawane do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety. Surówki powinny być bezwzględnie dostosowane do możliwości przeżucia oraz przełknięcia przez osoby w podeszłym wieku oraz chore.
- 8) w czasie obiadu na ladę wystawiona będzie przyprawa do zup w płynie. Na każdym stoliku będzie sól i pieprz.

Na kolację przynajmniej 3 x w tygodniu podawane będą gorące posiłki (parówka, kaszanka, kiełbasa, bigos, fasolka po bretońsku, *flaki*, leczko (sezonowo) przy czym porcja nie może być mniejsza niż 100 g. Do kolacji podawana będzie herbata w tym 3 x w tygodniu z cytryną.

29. Gramatura poniższych produktów (w ramach jednego posiłku) w granicach:

- Pieczywo nie mniej niż 150 g
- Wędlina (różna) nie mniej niż 80g,
- Wędlina różna na gorąco nie mniej niż 100 g.
- Sałatki (różne) nie mniej niż 100g
- Dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, sałata itp. nie mniej niż 50 g
- Twarogi (różne) nie mniej niż 100g
- Ser żółty nie mniej niż 100g
- Produkty podawane w zestawie np. ser-wędlina-jajko gramatura dostosowana
- Jajko 1 szt. klasy M + wędlina 40g
- Pasty (różne) nie mniej niż 100g
- Zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra,
- Mleko nie mniej niż 0,5 litra o zawartości 2% tłuszczu, podawane jako zupa mleczna,
- Kawa zbożowa lub kakao z mlekiem nie mniej niż 200 ml.
- Masło świeże extra nie mniej niż 40g,
- Produkty typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiel itp. nie mniej niż 100 g.

30. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

31. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach.

32. W ramach wykonywanej umowy wykonawca zapewni:

- 1) posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie i Wielkanoc;
- 2) Dzień Babci 21 stycznia, Dzień Dziadka 22 stycznia, Światowy Dzień Chorego 11 lutego, Dzień Kobiet 8 marca, Tłusty Czwartek, Europejski Dzień Seniora 20 października;
- 3) wspólne dla mieszkańców oraz zaproszonych gości (razem ok. 120 osób) Wigilia oraz Śniadanie Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Menu okolicznościowe musi zostać przedstawione do akceptacji zamawiającego z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem;
- 4) dwie imprezy w roku wspólne dla DPS oraz zaproszonych gości tj. Zjazd Rodzin (dla ok. 180 osób) oraz Turniej Karciany (razem ok. 250 osób) organizowane w DPS Szczutowo w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Na każdą imprezę wykonawca przygotowuje ze środków zamawiającego dwa ciepłe posiłki: np. zupa i bigos, leczko i kiełbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka, zapiekanka oraz ciasto, owoce, napoje, itp.;
- 5) przygotowywanie tzw. suchego prowiantu dla mieszkańców DPS w dniach, w których wyjeżdżać będą na wyjazdy okolicznościowe. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym przedstawicielem zamawiającego. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.

33. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) wyposażenia na własny koszt użytkowanych pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi), objęcia pomieszczeń kuchennych stałą kontrolą przeciwpożarową, wykonywania przeglądów p.poż.; za ewentualne uchybienia w tym zakresie, wykonawca odpowiadał będzie za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z

tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż.

- 2) w razie do potrzeb, wykonawca zobowiązany jest na koszt własny przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach zamawiającego;
- 3) stałego doposażania stołówki w niezbędny sprzęt: sztućce, szklanki, kubki, talerze, itp. w celu utrzymania potrzebnego stanu ilościowego i jakościowego. Sprzęty dokupione przez wykonawcę w celu doposażenia kuchni ponad ustalone normy, po zakończeniu umowy pozostają jego własnością;
- 4) utrzymania na koszt własny czystości wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń, sprzętu oraz w zależności od potrzeb dokonywania ich konserwacji i napraw;
- 5) oczyszczenia z osadów kuchennych w okresie wiosennym i jesiennym dwóch odstożników znajdujących się przy kuchni;
- 6) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych (powstałych w wyniku usług gastronomicznych) zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2021 r. poz.784 ze zm.) oraz Rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia.
- 7) Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpady komunalne Wykonawcy na terenie DPS pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej,

34. Dystrybucja posiłków

- 1) dystrybucja posiłków dla mieszkańców DPS będzie polegała na podaniu posiłku na ladę dla mieszkańców mogących samodzielnie się obsłużyć;
- 2) mieszkańcom mniej sprawnym posiłki odbierane i podawane będą przez pracowników zamawiającego;
- 3) mieszkańcom, którzy nie mogą korzystać z jadalni, wykonawca zapewni właściwy transport posiłków do pokoi tzn. w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz na wózkach przeznaczonych do przewozu żywności. Odpowiedzialny za dystrybucję posiłków z jadalni do łóżek mieszkańców jest zamawiający.

35. Wymagania zamawiającego w zakresie jadłospisów

- 1) wykonawca zobowiązany jest do sporządzania 10-dniowych oraz 1-dniowych jadłospisów uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, zgodnie z ustalonymi przez zamawiającego dietami;
- 2) posiłki wyszczególnione w jadłospisie muszą być urozmaicone nie mogą się powtarzać częściej niż co 10 dni;
- 3) jadłospis dekadowy winien być przedstawiony do akceptacji wyznaczonej przez zamawiającego osobie z 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może wnieść w ciągu 3 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia jakichkolwiek uwag przez zamawiającego, wykonawca ma obowiązek je uwzględnić i przedłożyć poprawiony jadłospis w ciągu dwóch dni od dnia otrzymania od zamawiającego propozycji zmian;
- 4) wykonawca zobowiązany jest do sporządzania zestawień wartości odżywczej (kaloryczności) każdego jadłospisu dekadowego;
- 5) jadłospis dzienny winien być udostępniany zamawiającemu w formie papierowej lub elektronicznej poprzedniego dnia do godz. 13:00 w dni powszednie, a przed dniami wolnymi najpóźniej w piątek;

6) na ewentualne zmiany w jadłospisie, powstałe z przyczyn niezależnych od wykonawcy wskutek okoliczności, których nie można było przewidzieć (przypadki losowe, sytuacje nadzwyczajne, itp.) wymagana jest zgoda zamawiającego;

7) wykonawca będzie podawał dzienny jadłospis do wiadomości mieszkańców i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u zamawiającego tj. wywieszając na tablicy informacyjnej znajdującej się przy wejściu na stołówkę, najpóźniej przed śniadaniem. Jadłospis uwzględniał będzie wszystkie diety serwowane w danym dniu;

8) jadłospis wywieszany na tablicy informacyjnej musi być zredagowany tak, aby był przejrzysty i czytelny (pisany na komputerze co najmniej czcionką 14) dla każdego mieszkańca;

9) jadłospisy podpisane przez dietetyka będą dostarczane zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego pracownika wykonawcy. Zamawiający potwierdzi jadłospis zestaw do 3 dni przed terminem obowiązywania jadłospisu.

36. Dokumentacja

1) wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków oraz zapewni zamawiającemu prawo wglądu do tej ewidencji; sporządza miesięczną specyfikację wydanych posiłków i dostarcza razem z fakturą;

2) wartość poszczególnych posiłków ustala się następująco:

śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej usługi,

śniadanie II + posiłki dodatkowe – 5% wartości ceny jednostkowej usługi,

obiad – 50%,

kolacja – 20% wartości ceny jednostkowej usługi.

37. Czynności kontrolne wobec wykonawcy

1) ogólną kontrolę ze strony zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie właściwy merytorycznie pracownik zamawiającego tj. kierownik Działu Opiekuńczo – Wspomagającego. Wykonawca zapewni zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.

2) zamawiający będzie miał prawo skontrolować, czy produkty wykorzystywane przez wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia mieszkańców DPS.

3) zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców oraz przestrzegania przez wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt wykonawcy;

4) zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli wartości wsadu do kotła poprzez pisemne wezwanie wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości zamawiający ma prawo na koszt wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła określona na podstawie raportów może wahać się w okresie tygodnia +/- 5%. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uchybień zamawiający złoży natychmiastowo do wykonawcy pisemną reklamację.

5) zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków;

6) zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie produkcji i dostawy posiłków, a wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków. Wykonawca udostępni dokumentację dotyczącą ilościowo-wartościowego wsadu surowcowego do potraw tzw. zapotrzebowania żywnościowego na poszczególne dni.

38. Wymagania sanitarne

- 1) wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, wymogów stawianych przez system HACCP, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy) zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz.2021) oraz zapewnienia właściwej jakości określonej w specyfikacji oferowanych posiłków;
- 2) wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania próbek żywnościowych poszczególnych posiłków i przechowywania zgodnie z wymaganiami ustawowymi;
- 3) wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością;
- 4) wykonawca udostępni (na żądanie) zamawiającemu listę zatrudnionych osób i ich kwalifikacje oraz aktualne badania lekarskie osób mających kontakt z produkcją i dystrybucją posiłków;
- 5) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, odpowiada wykonawca;
- 6) wykonawca zobowiązany jest do przekazywania zamawiającemu kserokopii z kontroli przeprowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarно – Epidemiologiczną.

39. Informacje uzupełniające

- 1) Wykonawca może sprzedawać posiłki pracownikom zamawiającego, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych; zamawiający nie posiada informacji na temat ilości pracowników i innych osób, które będą chętne do korzystania z płatnych posiłków;
- 2) wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach wynajmowanych od zamawiającego, czystości urządzeń, sprzętu itp. wykorzystywanych przez wykonawcę oraz czasową ich konserwację i konserwację pomieszczeń będących przedmiotem najmu;
- 3) posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się używania naczyń: papierowych, plastikowych, styropianowych. Niedopuszczalne jest używanie jednorazowych sztućców (nie dotyczy pikników okazjonalnych);
- 4) personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie wykonawca. Na wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia pomieszczeń kuchennych po zakończonych posiłkach;
- 5) odpadki będą usuwane przez wykonawcę na bieżąco z pomieszczeń wydawania i spożywania posiłków w miejsce wskazane przez zamawiającego;
- 6) należności z tytułu świadczonych przez wykonawcę usług będą wypłacane za okresy miesięczne na podstawie wystawianych faktur;
- 7) przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych z wykorzystaniem wyposażenia kuchennego zamawiającego przekazanego odpłatnie na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania wykonawcy stanowi załącznik nr B do projektu umowy najmu.

40. Warunki najmu pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem

- 1) warunkiem koniecznym świadczenia usług gastronomicznych dla DPS w Szczutowie jest wynajmowanie przez wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego

wyposażenia o łącznej powierzchni użytkowej 177,34 m² znajdujących się na parterze budynku DPS. Na tę okoliczność zawarta zostanie odrębna umowa najmu. Wykaz pomieszczeń będących przedmiotem najmu przedstawia poniższa tabela:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia pomieszczenia w m ²
1	Kuchnia	57,40
2	Przygotownia	13,51
3	Obieralnia	12,22
4	Pomieszczenie biurowe	7,35
5	Dezynfekcja i magazyn jaj	3,68
6	Zmywalnia	7,72
7	Magazyn produktów suchych	14,34
8	WC	2,12
9	Pomieszczenie gospodarcze	1,90
10	Komunikacja	17,37
11	Przedsiónek	3,43
12	Pomieszczenie szaf chłodniczych	7,46
13	Pomieszczenie socjalne	12,14
14	Magazyn ziemniaków	3,70
15	Magazyn zamrażarek	7,91
16	Magazyn podręczny	5,09
	RAZEM	177,34 m

2) wykonawca za najem pomieszczeń o powierzchni użytkowej 177,34 m² zapłaci czynsz miesięcznie 12,00 zł netto za 1m², to jest kwotę 2.128,08 zł netto (słownie złotych: dwa tysiące sto dwadzieścia osiem 08/100 zł netto), powiększoną o podatek VAT. W cenę wliczone są stałe elementy wyposażenia kuchni;

3) wykonawca uiszcza zamawiającemu dodatkowe opłaty eksploatacyjne wraz z należnym podatkiem VAT za:

- energię elektryczną wg wskazań podlicznika i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę prądu;

- wodę i ścieki wg ryczałtu zużycia miesięcznego w wysokości: 1,70 m³ wg poniższego wzoru:

$$W = (Z \times M) \times C_w \quad \text{tj. } (1,70\text{m}^3 \times 70) \times 2,46 \text{ zł} = 292,74 \text{ zł netto}$$

$$\acute{S} = (Z \times M) \times C_{\acute{S}} \quad \text{tj. } (1,70\text{m}^3 \times 70) \times 3,38 \text{ zł} = 402,22 \text{ zł netto}$$

gdzie:

W – miesięczna kwota netto do zapłaty za zużycie wody;

Ś – miesięczna kwota netto do zapłaty za odprowadzone ścieki;

Z – zużycie wody dla mieszkańców DPS, w oparciu o przeciętne normy zużycia w usługach wg Tabeli 3, poz. 7 i 28 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z 14.01.2002 r. (Dz. U. Nr 8 poz. 70);

M – przeciętna liczba mieszkańców w DPS w 2021r.,

C_w – cena jednostkowa netto za m³ zimnej wody na 2021r. (Uchwała NR XXV/178/2020 Rady Gminy Szczutowo);

C_ś – cena jednostkowa netto za m³ ścieków na 2020r. (Uchwała NR XXV/177/2020 Rady Gminy Szczutowo);

UWAGA. Powyższa opłata może ulec zmianie. Została wyliczona wg stawek na 2021 rok i będzie obowiązywać do dnia wydania Decyzji o zatwierdzeniu nowych taryf wodno-ściekowych

przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie. Jeżeli stawki opłat za wodę i ścieki ulegną zmianie sporządzony zostanie Aneks do Umowy najmu, który zaktualizuje opłatę;

4) za podgrzanie wody – przy umownym zużyciu i szacunkowej cenie za nośnik ciepła w kwocie 27,00 zł według wzoru:

$$B = (C \times M) \times C_p$$

$$(0,85\text{m}^3 \times 70) \times 27,00 \text{ zł} = 1.606,50 \text{ zł netto}$$

Gdzie:

C - zużycie ciepłej wody (umowna ilość tj. połowa zużycia zimnej wody tj. $1,7 \text{ m}^3 : 2$ dla mieszkańców DPS);

C_p - zryczałtowane koszty ciepłej wody tj. cena umowna podgrzania 1m^3 wody;

M – przeciętna liczba mieszkańców w DPS;

B – kwota do zapłaty za podgrzanie ciepłej wody.

5) za centralne ogrzewanie powierzchni $166,79 \text{ m}^2$ ($194,70\text{m}^2$ ogólna powierzchnia pomieszczeń wynajętych minus $27,91\text{m}^2$ powierzchnia pomieszczeń wynajętych nie ogrzewanych – brak grzejników) – proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni – płatne przez cały rok ustalone jako ryczałt miesięczny w wysokości $750,00 \text{ zł netto}$.

6) za dozór techniczny 2 pieców olejowych – *raz na dwa lata po otrzymaniu faktury z UDT;*

7) za kontrole okresowe przeprowadzane przez zamawiającego zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2020r., poz.1333 ze zm.) oraz instrukcją bezpieczeństwa pożarowego zamawiającego – proporcjonalnie do powierzchni najmu po otrzymaniu faktury (chyba że możliwe jest na podstawie faktury wyłączenie wprost pozycji kosztowych obciążających z tego tytułu wykonawcę).

8) opłaty za: zimną wodę i ścieki oraz centralne ogrzewanie i podgrzanie wody będą stałe wg powyższych wyliczeń i będą płatne z góry w terminie do 21 dnia każdego miesiąca za dany miesiąc, zaś za energię elektryczną po odczycie licznika wg stanu na koniec danego miesiąca w terminie 14 dni od daty otrzymania dokumentu obciążeniowego.

9) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców;

10) zamawiający w umowie najmu może podwyższyć stawkę czynszu najmu o prognozowany średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, określony w ustawie budżetowej na dany rok od pierwszego dnia miesiąca następującego po ogłoszeniu ustawy;

11) w chwili obecnej pomieszczenia kuchni i zaplecza magazynowego nie wymagają remontów oraz spełniają wymagania systemu HACCP, a także odpowiadają zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisom ppoż. ;

12) koszty związane z dostosowaniem pomieszczeń najmu do systemu HACCP ponosi wykonawca, bez możliwości żądania ich zwrotu od zamawiającego. Obecny wykonawca dysponuje własną księgą HACCP;

13) w pomieszczeniach będących przedmiotem najmu nie występują bariery architektoniczne utrudniające przewóz posiłków z kuchni do stołówki, a dystrybucja posiłków odbywa się tylko i wyłącznie wewnątrz budynku;

14) wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi, sprzętem oraz wyposażeniem od zamawiającego dnia 31 stycznia 2022 roku w godzinach nocnych, tj. od godziny 22:00 bezpośrednio po przekazaniu kuchni przez podmiot aktualnie związany umową najmu. Uruchomienie kuchni nastąpi zaraz po przejęciu. Wykonawca w dniu 1 lutego 2022 r. śniadanie wyda najpóźniej do godz. 9:00;

15) wykonawca będzie mógł przygotowywać posiłki na rzecz osób trzecich wykorzystując

wynajmowany sprzęt i pomieszczenia, po uprzednim zawiadomieniu zamawiającego;

16) Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia w oparciu o sprzęt i wyposażenie zamawiającego oraz dodatkowo będzie korzystać (awaryjnie) z własnego sprzętu, a także drobnego wyposażenia kuchni, tj. blaszek do ciast, talerzyków deserowych, talerzy głębokich, wiader aluminiowych itp.;

17) po przekazaniu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego: za pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, naczynia kuchenne wymienione w Załączniku nr A i B do umowy najmu odpowiedzialny będzie wykonawca.

Szczególne wymagania zamawiającego związane ze stanem epidemicznym.

W okresie trwania stanu epidemicznego wykonawca zobligowany jest do:

1. Systematycznej dezynfekcji pojazdów, którymi dowożone będą jakiegokolwiek artykuły żywnościowe.
2. Systematycznej dezynfekcji powierzchni pomieszczeń kuchennych.
3. Systematycznej dezynfekcji zewnętrznej wszelkich pojemników, termosów itp. w których dostarczane są posiłki do pokoi mieszkańców.
4. Stosowania przez pracowników wykonawcy środków ochrony osobistej.
5. Dostosowania się pracowników wykonawcy do obowiązujących u zamawiającego procedur sanitarnych i profilaktycznych oraz obowiązującego reżimu sanitarnego.