

Opis przedmiotu zamówienia i warunki świadczenia usługi

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa - **przygotowanie i podanie mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie całodziennego wyżywienia przez okres od 1 grudnia 2019r. do 31 stycznia 2021r.** na bazie wynajętych od Domu pomieszczeń kuchennych i wyposażenia.

Usługa obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni w tym przejście pełnej odpowiedzialności za pracowników, produkcję, jej jakość, stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń i urządzeń, prowadzenie dokumentacji HACCP, kontakty z Sanepidem, mycie naczyń ze stołówki, przygotowanie i dystrybucja posiłków, itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywnościowych sporządzanych produktów i przechowywania ich przez 72 godziny dla kontroli przez Sanepid. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni, zużycia mediów, bhp. i p.poż.

2. W Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie przebywa aktualnie 73 mieszkańców korzystających z całodobowego wyżywienia. W Dziennym Domu „Senior+” (zwanym dalej Dziennym Domem lub DD), będącym Działem Wsparcia Dziennego przy Domu Pomocy Społecznej średnia liczba uczestników wynosi dziennie 14 osób. Nie wszyscy uczestnicy będą korzystać z jednego posiłku dziennie - obiadu.

3. Liczba osób żywionych nie jest stała. Zamawiający przewiduje pewną niewielką zmianę ilości wydawanych posiłków od podanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i załącznikach. Wykonawca nie będzie rościł uwag do wielkości przedmiotu zamówienia, a Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za posiłki faktycznie zamówione i dostarczone. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, ze względu na stan zdrowia, wyjazdy na urlop i stan liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

4. W okresie od 1.01.2019 r. do 31.10.2019 r. średni miesięczny stan mieszkańców DPS z całodobowym wyżywieniem wynosił 70 osób. W analogicznym okresie średni stan uczestników DD spożywających jeden posiłek dziennie tj. obiad - 12 osób.

5. Posiłki mają być:

- 1) przygotowane ze świeżych produktów własnych (nabywanych przez wykonawcę);
- 2) urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym (w posiłkach mają być warzywa, owoce i słodycze).

Dobowa kaloryczność posiłków przedstawionych w jadłospisach musi spełniać wymóg dostarczenia 2000-2200 kcal dziennie dla jednej osoby. Posiłki będą przygotowywane z uwzględnieniem: specyfiki mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu, zleczanych przez lekarza diet oraz zgodnie z wymaganiami w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia w sprawie domów pomocy społecznej, a także zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w sposób następujący:

- 3) posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także wymagań wynikających z pkt. 9;

4) jadłospisy muszą zawierać kaloryczność oraz gramaturę, tj wagę przygotowanej potrawy/produktu w chwili ich podania do spożycia mieszkańcowi oraz uwzględniać różnorodność produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców; ilekroć w jadłospisach jest mowa o pieczywie mieszanym - należy przez to rozumieć chleb razowy, pszenny, bułkę;

5) Zamawiający może dokonać zmian w projekcie jadłospisu; po wprowadzeniu zmian do projektu jadłospisu przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przedłożyć jadłospis uwzględniający zgłoszone poprawki w ciągu dwóch dni od dnia otrzymania od Zamawiającego zmian w jadłospisie;

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 przedstawia na piśmie z pięciodniowym wyprzedzeniem jadłospis; obejmuje on okresy dekadowe z uwzględnieniem diet indywidualnych i będzie akceptowany przez pracownika wyznaczonego przez Zamawiającego przy współudziale przedstawiciela samorządu mieszkańców; w razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu na piśmie przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie być zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza przed śniadaniem dzienny jadłospis na tablicy przed wejściem na stołówkę;

8) diety winny być opracowane przez uprawnionego dietetyka, a podmiot realizujący zobowiązany będzie do przestrzegania standardów dietetycznych i formalnego ich potwierdzenia.

6. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się w pomieszczeniach kuchni Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie, na bieżąco, ze świeżych produktów, posiłki muszą być wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zaleceniami lekarza.

Zamawiający nie podaje receptur potraw, ale dopuszcza możliwość konsultacji w tym zakresie z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego w trakcie trwania umowy.

7. Temperatura posiłków w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji zamawiającego musi wynosić: dla zupy, drugiego dania, płynów – minimum 60°C, dla posiłków zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) od 4-7°C.

8. Upoważnionym do konsultacji pracownikiem Zamawiającego są: Agnieszka Minc – Kierownik działu Opiekuńczo - Wspomagającego i Krzysztof Ratuszny - Inspektor ds gospodarczych i obsługi, tel. 24 276 74 74.

9. Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania następujących diet, które obecnie występują:

1) normalna,

2) lekkostrawna dla 10 osób

3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) w tym: 5 posiłków dla około 8 mieszkańców DPS: śniadanie, posiłek dodatkowy, obiad, kolacja, posiłek dodatkowy po kolacji i dla 3 osób 4 posiłki: śniadanie, posiłek dodatkowy, obiad, kolacja.

4) lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - 3 osoby

5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – 2 osoby,

6) wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka, dodatkowo osobom takim przysługuje codziennie lekki posiłek, np. budyń, kasza manna, kanapka – 1 osoba,

7) o zmienionej konsystencji np.: miksy (miksy dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w

sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną – 4 osoby,

8) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego – w zależności od potrzeb,

9) indywidualna - specjalna wg zaleceń lekarza,

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

11. Posiłki mają być przygotowane i podawane zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK	GODZINY WYDANIA
Śniadanie	08.00 – 10.00
II śniadanie + posiłek dodatkowy	11.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
Posiłek dodatkowy	21.00

Zgodnie z przepisem § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c Rozporządzenia w sprawie domów pomocy społecznej, czas wydawania dla każdego z posiłków wynosi 2 godziny. W wyżej wymienionych ramach czasowych pracownicy Wykonawcy mają obowiązek wydać na żądanie mieszkańca dany posiłek.

Zamawiający podkreśla, iż drugie śniadanie przewidziane jest dla diety: lekkostrawnej, lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów, lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu, wysokobiałkowej oraz miksowanej, a posiłek dodatkowy jest przewidziany dla diety lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów.

12. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także wymagań wynikających z pkt. 9.

Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.); używać będzie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych; zapewni wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi); do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone. Codziennie dodatkowo do kolacji lub śniadań dodatek składnika warzywnego. Posiłki uwzględniać będą przynajmniej jeden raz w tygodniu ciasto.

Posiłki należy układać na talerzu estetycznie, z przystrojeniem ich zieleniną (zielonym koperkiem, pietruszką, szczypiorkiem, itp.). Gramatura określona w jadłospisie oznacza wagę produktu gotowego (wydawanego do spożycia).

Śniadania będą składały się co najmniej z następujących potraw:

- zupa mleczna,
- gorący napój,
- pieczywo mieszane,
- masło,

- nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego.

II śniadanie: budyń, kisiel, jogurt, jabłko prażone itp.

Obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw:

- zupa (dwa rodzaje),
- drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (ziemniaki, makaron, kasze ...), białkowego i warzywnego (surowego lub przetworzonego),
- napój lub kompot,
- dwa razy w tygodniu deser,
- trzy razy tygodniowo do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości,

Kolacje będą składały się co najmniej z następujących potraw:

- gorący napój,
- pieczywo mieszane,
- masło,
- nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego,
lub potrawa z białka roślinnego, z dodatkiem węglowodanowym,
- jeden raz w tygodniu do kolacji podawany będzie budyń, kisiel lub galaretka owocowa.

Posiłki dodatkowe podawane dwa razy w ciągu dnia tj. o godz. 11.00 i 21.00 będą składały się głównie z kanapek z chudą wędliną na bazie mięsa o niskiej zawartości tłuszczu z dodatkiem warzyw np. sałata, pomidor, ogórek.

13. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia;

2) przygotowywania posiłków dla mieszkańców Domu z wykorzystaniem pomieszczeń kuchni DPS i w związku z powyższym wymagać się będzie od Wykonawcy zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń, na zasadach określonych w umowie najmu, której projekt został załączony do SIWZ;

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w szczególności:

a) stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych,

b) czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania odzieży roboczej (w tym fartuchów i czepków) oraz czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni, zużycia mediów,

c) przestrzegania przez Wykonawcę składu i gramatury posiłków, kontroli stosowanych jadłospisów;

15. Uwagi i zastrzeżenia będą składane ustnie przez Zamawiającego Wykonawcy lub osobie przez niego upoważnionej; Wykonawca niezwłocznie usuwa wskazane mu uchybienia; w przypadku, gdy Wykonawca kwestionuje wskazane mu przez Zamawiającego uchybienia, Wykonawca najpierw niezwłocznie usuwa wskazane mu uchybienia, po czym ma możliwość przedstawienia swojego stanowiska Zamawiającemu na piśmie - wówczas strony wspólnie podejmą stosowne ustalenia w celu podjęcia działań zaradczych na przyszłość; wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków, a Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzanej przez pracownika Zamawiającego kontroli; zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości, jakości lub niezgodności z jadłospisem podlegają natychmiastowej wymianie

przez Wykonawcę, a jeżeli Wykonawca nie wymieni zakwestionowanych posiłków w terminie ich podania, Zamawiający może dokonać zamówienia posiłku zastępczego lub uzupełniającego i pomniejszyć o koszt tego posiłku zastępczego wynagrodzenie Wykonawcy;

16. W przypadku kontroli przez Zamawiającego, jeżeli zostaną stwierdzone niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 10 porcjach posiłków to uznaje się, że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych tego dnia dla wszystkich mieszkańców DPS i uczestników DD; przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, obiad lub kolację dla mieszkańców DPS i uczestników DD;

17. Posiłki dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę mają być przygotowane przez Wykonawcę z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne; miksy przed wydaniem na wózek bemarowy mają być porcjowane; przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego; tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego; rozwieszenie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku; w przypadku imprez okolicznościowych Wykonawca przygotowane posiłki będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób oraz również przed wydaniem z kuchni, posiłki będą sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego.

18. Wykonawca podawać będzie na ladę w stołówce posiłki mieszkańcom schodzącym na posiłki do stołówki. Posiłki będą odbierane z lady przez pracowników Zamawiającego. Wymaga się, aby stoły były wyposażone w komplet sztućców i serwetki do każdego posiłku oraz czyste obrusy. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany obrusów i serwetek na czyste. Zamawiający nie przewiduje wynajmowania stołówki;

19. Wykonawca, zgłasza Zamawiającemu konieczność prania wykorzystywanych przez Wykonawcę obrusów (materiałowych i z tworzywa sztucznego) nie rzadziej niż raz w tygodniu. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek zebrać obrusy ze stołów i przekazać je wyznaczonym pracownikom Zamawiającego, a następnie odbiera i rozkłada obrusy na stołach;

20. Wykonawca przygotowuje prowiant dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy turystyczne (3-5 razy w roku); w ramach prowiantu muszą znaleźć się również ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę; rodzaj i ilość porcji uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego; o planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;

21. W przypadku świąt okolicznościowych (Boże Narodzenie, Wielkanoc), Wykonawca wspólnie z Zamawiającym przygotowuje jadłospis świąteczny wywodzący się z tradycyjnej kuchni polskiej, z okazji Tłustego Czwartku zapewni pączki i faworki, natomiast w Środę Popielcową i Wielki Piątek – posiłki postne, a z okazji Dnia Babci i Dziadka oraz Andrzejek – owoce, ciasta i ciastka;

22. Wykonawca przygotowuje dodatkowo posiłki na spotkania okolicznościowe:

1) wspólne dla DPS i DD oraz zaproszonych gości (razem ok. 120 osób) Wigilię oraz Śniadanie Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,

2) dwie imprezy w roku wspólne dla DPS i DD 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 dwa ciepłe posiłki: np. zupa i bigos, leczo i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka, zapiekanka oraz ciasto, owoce, napoje, itp., a ponadto Wykonawca:

3) przygotowuje i wydaje posiłki na imprezy organizowane ze środków (funduszy) własnych Zamawiającego w danym miesiącu np.: okrągłe jubileusze Domu, Dzień Babci i Dziadka, Dzień

Seniora, Andrzejki itp.;

4) przygotowuje potrawy w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców;

5) zapewni na kulinarną terapię zajęciową produkty według potrzeb Zamawiającego do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie w łącznej kwocie nie przekraczającej 300,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony będzie w cenę stawki żywieniowej);

23. Wykonawca również:

1) utrzymuje w czystości oraz konserwuje wykorzystywane pomieszczenia, urządzenia, sprzęt itp. wynajmowane od Zamawiającego;

2) prowadzi ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków oraz zapewnia Zamawiającemu prawo wglądu do tej ewidencji; sporządza miesięczną specyfikację wydanych posiłków i dostarcza razem z fakturą;

3) 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;

24. Wykonawca udostępni na żądanie Zamawiającego:

1) upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego jednego całodziennego posiłku do degustacji celem kontroli pod względem zgodności z warunkami umowy i jadłospisu,

2) jednego całodziennego posiłku celem przebadania w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pod względem zgodności kalorycznej i jakościowej z obowiązującymi w tym zakresie normami;

25. Wykonawca zapewni przez całą dobę mieszkańcom Domu, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie domów pomocy społecznej dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów poprzez przygotowywanie każdego dnia z przeznaczeniem na rozstawienie w kuchenkach pomocniczych i dla potrzeb uczestników Dziennego Domu:

a) herbatę (min. 60 saszetek),

b) 3 bochenki chleba o gramaturze po 0,5 kg,

c) 3 porcje masła o gramaturze 200 g każda,

d) 2 słoiki dżemu o gramaturze po min. 270 g,

e) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień i wrzesień - 20 litrów,

f) sezonowo: 1 kg warzyw i owoców (pomidor, ogórek, jabłka, gruszki, śliwki),

g) cukier – 3 kg.

personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał w/w artykuły, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego; koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi, wymienione ilości mogą ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania mieszkańców.

26. Wykonawca jest zobowiązany wskazać upoważnioną przez siebie osobę, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego – w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby.

27. Wykonawca zapewnia, że będzie dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania

zamówienia; Wykonawca zapewni w składzie personelu kuchni zatrudnienie szefa kuchni oraz minimum jednej wykwalifikowanej osoby odpowiedzialnej za wykonanie zamówienia, która posiada przynajmniej średnie wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 2 lata) zgodne z przedmiotem zamówienia;

28. Wykonawca będzie dysponował osobą posiadającą kwalifikacje dietetyka;

29. Zamawiający będzie zgłaszać ilość posiłków oraz wymaganych diet w terminach:

- obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia,
- śniadania do godz. 7.30 tego samego dnia.

30. Wykonawca będzie utrzymywać właściwy stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, itp. wykorzystywanych przez wykonawcę, co oznacza m.in. ich czasową konserwację, wykonywanie bez zwłoki napraw, remontów, a w przypadku jego zaginięcia - zakup sprzętu nowego równoważnego, który staje się własnością Zamawiającego. W przypadku znacznego zużycia naturalnego sprzętu uniemożliwiającego jego użytkowanie i nieopłacalności jego naprawy, wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia zamawiającemu opinii technicznej w tym zakresie przez podmiot świadczący usługi serwisowe w tym zakresie. Decyzję ostateczną podejmie Zamawiający, który w przypadku akceptacji opinii wycofa sprzęt z użytkowania i przeznaczy go do kasacji. W takiej sytuacji wykonawca musi sobie zabezpieczyć sprzęt równoważny umożliwiający mu prowadzenie działalności w zakresie żywienia (chyba że okaże się on nieprzydatny do produkcji na co zgodę wyrazi Zamawiający).

31. Zgodnie z przepisami Kodeksu Pracy, Wykonawca obowiązany będzie chronić zdrowie i życie pracowników poprzez bezpieczne i higieniczne warunki pracy tj. w zakresie bhp. i p.poż.

32. Wykonawca będzie utrzymywać we właściwym stanie sanitarno-higienicznym korytarze przy kuchni (myć podłogi na bieżąco). Przedstawiciel Zamawiającego będzie sprawdzać stan czystości korytarzy, pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

33. Wykonawca:

- 1) ubezpieczy od odpowiedzialności cywilnej prowadzoną działalność gospodarczą w kuchni i objąć odpowiedzialnością pracowników kuchni i osoby trzecie, znajdujące się w kompleksie kuchennym,
- 2) zgłosi i opłaci podatek od nieruchomości na rzecz Urzędu Gminy w Szczutowie, od wynajętej powierzchni użytkowej pomieszczeń.

34. Wykonawcy zezwala się na wyposażenie kuchni w sprzęt własny ale w uzgodnieniu z Zamawiającym warunków jego zasilania w media.

35. W przypadku awarii w kuchni DPS –u uniemożliwiającej przygotowywanie posiłków dla mieszkańców, zamawiający w tym okresie czasu zapewnia kuchnię zastępczą bez dodatkowego wynagrodzenia.

II. Warunki świadczenia usługi

Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.

1. Wykonawca w związku z zawarciem umowy najmu zobowiązany będzie do:

1) przejęcia w wynajem pomieszczeń o łącznej powierzchni **177,34 m²**, tj.: kuchnia z pomieszczeniami powiązаныmi – (kuchnia – 57,40 m², zmywalnia naczyń – 7,72 m², przygotowalnia – 13,51 m², obieralnia – 12,22 m², pomieszczenie biurowe – 7,35 m², dezynfekcja i magazyn jaj – 3,68 m², pomieszczenie szaf chłodniczych – 7,46 m², magazyn zamrażarek – 7,91 m², magazyn ziemniaków – 3,70 m², magazyn podręczny – 5,09 m², magazyn produktów suchych – 14,34 m², pomieszczenie socjalne – 12,14 m², WC – 2,12 m², pomieszczenie gospodarcze – 1,90 m², komunikacja (50% z 34,73 m²) – 17,37m², przedsionek – 3,43 m²);

2) doposażenia stołówki w niezbędny sprzęt: sztućce, szklanki (kubki), kubeczki, talerze głębokie,

plytkie, talerzyki w ilości po 120 szt. (wymagane stałe utrzymanie stanu ilościowego i jakościowego), garnitury do przypraw, koszyki na pieczywo, obrusy (cerata), serwetniki, ręczniki papierowe, termosy na napoje oraz termosy posiłkowe (wykorzystywane do przewożenia posiłków podczas imprez plenerowych i wycieczek);

3) utrzymania na koszt własny czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętu itp. wykorzystywanych przez Wykonawcę oraz dokonywać czasowej ich konserwacji jak również bieżącej konserwacji pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę;

4) dokonywania bieżących napraw i uzupełniania na bieżąco braki w wynajmowanych urządzeniach, jeśli takowe wystąpią; przez bieżące naprawy rozumie się naprawy, których koszt nie przekracza 500,00 zł; jeżeli koszt bieżącej naprawy przekroczy 500,00 zł, (co wymaga udokumentowania przez Wykonawcę ekspertyzą niezależnego rzeczoznawcy na koszt Wykonawcy) Zamawiający może wyrazić zgodę na partycypację w kosztach naprawy przekraczających kwotę 500,00 zł, o ile szkoda nie powstała z winy Wykonawcy, w przeciwnym razie Zamawiający pomniejszy o wartość zniszczonego urządzenia należne Wykonawcy wynagrodzenie, o którym mowa w umowie na świadczenie usług gastronomicznych;

5) doposażenia we własnym zakresie pomieszczeń kuchni o inne, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi; sprzęty dokupione w celu doposażenia kuchni ponad ustalone normy przez Wykonawcę, po zakończeniu umowy pozostają jego własnością;

6) oczyszczenia dwa razy w roku (wiosna i jesień) dwóch odstożników z osadów kuchennych znajdujących się przy kuchni);

7) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych oraz podpisania stosowanej umowy pomiędzy Wykonawcą a właściwą firmą; odpady te należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach; 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;

8) przekazywania Zamawiającemu kserokopii z przeprowadzonych kontroli przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną;

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych);

3. Wykonawca:

1) zobowiązany jest wyposażyć użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową;

2) ponosi odpowiedzialność za uchybienia ujawnione w trakcie jakichkolwiek kontroli, np. Sanepidu, związane ze świadczoną przez Wykonawcę usługą, której następstwem będą m.in. mandaty, kary;

3) zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego;

4) będzie korzystać z kuchni wraz z zapleczem dostosowanych do wymogów stawianych przez system HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – art. 3 ust. 3 pkt 15. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2019 r., poz. 1252));

4. Wykonawca za najem od Domu pomieszczeń o powierzchni użytkowej 177,34 m² zapłaci czynsz miesięcznie 7,50 zł netto za 1m², to jest kwotę 1.330,05 zł netto (słownie złotych: jeden tysiąc trzysta trzydzieści 05/100) zł netto, powiększoną o podatek VAT. W cenę wliczone są stałe elementy wyposażenia kuchni.

5. Wykonawca uiszcza Zamawiającemu dodatkowe opłaty eksploatacyjne wraz z należnym podatkiem VAT za:

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

b) wodę i ścieki wg ryczałtu zużycia miesięcznego w wysokości: 1,70 m³ dla mieszkańców DPS i 0,38 m³ dla uczestników DD wg poniższego wzoru:

$$W = (Z \times M + Z^1 \times U) \times C_w \quad \text{tj. } (1,70\text{m}^3 \times 70 + 0,38\text{m}^3 \times 16) \times 2,25 \text{ zł} = 281,43 \text{ zł netto}$$

$$\acute{S} = (Z \times M + Z^1 \times U) \times C_s \quad \text{tj. } (1,70\text{m}^3 \times 70 + 0,38\text{m}^3 \times 16) \times 3,30 \text{ zł} = 412,76 \text{ zł netto}$$

gdzie: W – miesięczna kwota netto do zapłaty za zużycie wody; \acute{S} – miesięczna kwota netto do zapłaty za odprowadzone ścieki; Z – zużycie wody dla mieszkańców DPS, a Z^1 dla uczestników Dziennego Domu 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 2019r., U – przeciętna liczba uczestników DD w 2019r.; C_w – cena jednostkowa netto za m³ zimnej wody na 2019r. (Uchwała NR XXXIII/166/2017 Rady Gminy Szczutowo); C_s – cena jednostkowa netto za m³ ścieków na 2019r. (Uchwała NR XXIII/167/2017 Rady Gminy Szczutowo);

UWAGA. Powyższa opłata może ulec zmianie. Została wyliczona wg stawek na 2019 rok i będzie obowiązywać do dnia wydania Decyzji o zatwierdzeniu nowych taryf wodno-ściekowych przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie w bieżącym roku. Jeżeli stawki opłat za wodę i ścieki ulegną zmianie sporządzony zostanie Aneks do Umowy najmu, który zaktualizuje opłatę;

c) za podgrzanie wody – przy umownym zużyciu i szacunkowej cenie za nośnik ciepła w kwocie 23,00 zł według wzoru:

$$B = (C \times M + C^1 \times U) \times C_p$$

$$(0,85\text{m}^3 \times 70) + (0,19\text{m}^3 \times 16) \times 23,00 \text{ zł} = 1.368,50 \text{ zł netto dla mieszkańców DPS i } 69,92 \text{ zł netto dla uczestników DD}$$

razem 1.438,42 zł netto.

gdzie: C i C^1 - zużycie ciepłej wody (umowna ilość tj. połowa zużycia zimnej wody tj. (1,7 m³ : 2 dla mieszkańców DPS i 0,38m³: 2 dla uczestników DD); C_p - zryczałtowane koszty ciepłej wody tj. cena umowna podgrzania 1m³ wody; M – przeciętna liczba mieszkańców w DPS; U – przeciętna liczba uczestników w DD; B – kwota do zapłaty za podgrzanie ciepłej wody.

d) za centralne ogrzewanie powierzchni 166,79 m² (194,70m² ogólna powierzchnia pomieszczeń wynajętych minus 27,91m² powierzchnia pomieszczeń wynajętych nie ogrzewanych – brak grzejników) – proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni – płatne przez cały rok ustalone jako ryczałt miesięczny w wysokości 700,00 zł netto.

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

f) za kontrole okresowe przeprowadzane przez Zamawiającego zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2018r., poz.1202 z późn. 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).

6. 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.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców.

Możliwość zatrudnienia Podwykonawców

8. Zamawiający zastrzega całość zamówienia jako kluczową i nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania zamówienia podwykonawcy tj. :

1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom rozumianym zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV) tj: 55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków; 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków; 55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków;

2) Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia podwykonawcom części przedmiotu zamówienia, które są oznaczone innym niż w/w kodem CPV, a które są konieczne do prawidłowego, rzetelnego oraz zgodnego z prawem wykonania usługi.

Przejęcie przedmiotu najmu

Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi, sprzętem oraz wyposażeniem od Zamawiającego dnia 30 listopada 2019 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 grudnia 2019 r. śniadanie wyda najpóźniej do godz.9:00. W każdym roku obowiązywania umowy najmu Zamawiający 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;

Zamawiający informuje, iż:

9. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg i terminowe wykonanie zamówienia; wartości procentowe poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi (do stosowania w przypadku m.in.: przyjęcia nowego mieszkańca, powrotu mieszkańca ze szpitala lub z urlopu, bądź innej częściowej obecności/nieobecności podczas doby), tj. w sytuacji niewykorzystania przez mieszkańca DPS całego osobodnia żywienia, wówczas do rozliczeń przyjmuje się:

śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej usługi,

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

obiad – 50%,

kolacja – 20% wartości ceny jednostkowej usługi;

10. Według wiedzy Zamawiającego 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 p.poż.;

11. Koszty związane z dostosowaniem pomieszczeń najmu do systemu HACCP ponosi Wykonawca, bez możliwości żądania ich zwrotu od Zamawiającego. Obecny Wykonawca dysponuje własną księgą HACCP;

12. 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;

13. Wykonawca zobowiązuje się do objęcia sprzętu gaśniczego według obowiązujących przepisów przeciwpożarowych oraz wykonywania przeglądów p.poż. na własny koszt;

14. Wykonawca odpowiadać będzie za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż.;

15. Wykonawca zobowiązuje się poddawać kontroli:

1) stosowane surowce, przebieg procesów technologicznych, zgodności jadłospisu z jego realizacją, przestrzeganie harmonogramu wydawania posiłków, o których mowa w pkt.3.9 SIWZ, gramaturę i ilość zamówionych posiłków, temperaturę posiłków dostarczonych do stolika w stołówce oraz temperaturę posiłków w pojemnikach wywożonych poza stołówkę, wywieszanie zatwierdzonego jadłospisu na tablicy informacyjnej i wprowadzanych do niego zmian;

2) czystość pomieszczeń, sprzętu i zastawy, wykorzystywanych przy realizacji zamówienia; przy kontroli uczestniczyć będzie upoważniony pracownik Wykonawcy, który potwierdzi własnoręcznym podpisem ustalenia z kontroli. Zamawiający prześle niezwłocznie protokół osobie odpowiedzialnej za wykonanie zobowiązań umownych ze strony Wykonawcy. Ustalenia wyników przy kontroli stanowiąc mogą podstawę do naliczenia kar umownych przez Zamawiającego.

16. Nie dopuszcza się zaniżania gramatury poszczególnych składników posiłków; podana gramatura w zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisie jest gramaturą ostateczną;

17. Wykonawca będzie mógł przygotowywać posiłki na rzecz osób trzecich wykorzystując wynajmowany sprzęt i pomieszczenia, po uprzednim zawiadomieniu Zamawiającego;

Informacje dodatkowe

18. Zamawiający informuje, iż:

1) minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego żywionego nie może być mniejsza niż 10,50 zł brutto i 5,00 zł brutto na jednego uczestnika Dziennego Domu, a liczona jako średnia z okresu trwania umowy. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał zamawiającemu bez wezwania kwartalne rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca, liczone jako średnia z trzech miesięcy danego kwartału;

2) ubezpiecza we własnym zakresie pomieszczenia i mienie kuchni, natomiast zasady odpowiedzialności za przekazane pomieszczenia i ich wyposażenie oraz otoczenie budynku określa **Załącznik Nr. 12 do SIWZ - Umowa najmu**;

3) w okresie realizacji zamówienia nie przewiduje prowadzenia remontów w pomieszczeniach będących przedmiotem najmu oraz innych, które mogą skutkować zmniejszeniem liczby żywionych mieszkańców;

4) dysponuje podlicznikami do rozliczania energii elektrycznej;

5) mycie i wyparzanie naczyń kuchennych odbywa się w zmywalni (pomieszczenie powiązane z kuchnią);

6) w pomieszczeniach kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja;

7) kuchnia dysponuje urządzeniami zasilanymi parą technologiczną i urządzeniami podlegającymi dozorowi technicznemu;

8) kompletne wyposażenie kuchni, w tym wykaz sprzętu przeznaczonego do dzierżawy zostało przedstawione w **Załączniku nr B do umowy najmu, stanowiącej Załącznik Nr 12 do SIWZ**.

19. Po przekazaniu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego: za sprzęt, urządzenia, naczynia kuchenne wymienione w powyższym Załączniku odpowiedzialny będzie Wykonawca;

20. 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;

21. Sprzęt wyszczególniony w **Załączniku nr B do umowy najmu, stanowiącej Załącznik Nr 12 do SIWZ** jest sprawny i nie wymaga gruntownego remontu. Sprzęty podlegające dzierżawie, które byłyby niesprawne bądź uszkodzone w dniu przejęcia kuchni doprowadzi do stanu poprzedniego Zamawiający;

22. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia przy pomocy pracowników, wśród których dwie osoby – dwa etaty, będą pracownikami Zamawiającego - pracowników wskaże Zamawiający.

23. Zamawiający sugeruje Wykonawcy dokonania wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed sporządzeniem oferty w dniu 20 listopada 2019r. w godzinach od 14:00 do 15:00 po wcześniejszym zgłoszeniu tego faktu do pracownika Zamawiającego: Ewy Kopcińskiej numer tel. 24 276 74 74.