**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe dla uczestników projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Miejskim Centrum Opieki w Krakowie” dofinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 w ramach 9. Osi priorytetowej Region spójny społecznie, Działania 9.2 usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałania 9.2.2 usługi opiekuńcze oraz interwencja kryzysowa – zit, Typ projektu A. działania wspierające opiekunów nieformalnych osób niesamodzielnych, Typ projektu B. wsparcie dla tworzenia i/lub działalności placówek zapewniających dzienną opiekę   
i aktywizację osób niesamodzielnych (dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Społecznego).

**II. Zakres zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja **usług cateringowych** dla:

* uczestników (podopiecznych) korzystających z pobytu całodobowego w ramach **usługi opieki wytchnieniowej** dla opiekunów, w postaci kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej.

Powyższa forma wsparcia realizowana jest przez Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie (dalej MCO) w ramach projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Miejskim Centrum Opieki w Krakowie”.

**III. Termin realizacji zamówienia:**

Usługi cateringowe świadczone będą w okresie 24 miesięcy, począwszy od miesiąca kalendarzowego następującego po miesiącu, w którym zawarto umowę.

**IV. Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługi cateringowe na potrzeby realizacji usług opieki wytchnieniowej**

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca realizacji usługi wytchnieniowej (tj. Kraków, siedziba Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie ul. Wielicka 267), zapewnienie talerzy i sztućców, wydanie posiłków i posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie **kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej** dla podopiecznych korzystających z pobytu całodobowego w ramach **usługi opieki wytchnieniowej** realizowanej przez MCO w Krakowie. Usługa cateringowa obejmować będzie posiłki dla **maksymalnie** **8 podopiecznych**, w każdym dniu pobytu.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie podopiecznym korzystającym z pobytu całodobowego w ramach usługi wychnnieniowej (usługa realizowana w okresie od 1.07.2021 r. do 30.06.2023 r.), we wszystkie dni tygodnia (zarówno robocze, jak i wolne od pracy), tj. przez **7 dni w tygodniu** od poniedziałku do niedzieli. Dzienna ilość wydawanych posiłków nie przekroczy jednorazowo grupy 8 osobowej. Zamawiający zastrzega jednak możliwość zgłoszenia mniejszej liczby podopiecznych danego dnia.

Maksymalna łączna liczba usług cateringowych to: 5 837 szt. (tj. średnio 8 osób x 30,4 dni w miesiącu x 24 miesiące). Liczba usług cateringowych może być mniejsza, w zależności od potrzeb Zamawiającego ale Zamawiający zamówi co najmniej 2 500 szt.

Usługa cateringowa **w opiece wytchnieniowej** obejmuje:

* 1. **śniadanie** (na które składa się np.: pieczywo mieszane, masło, ser, dżem, wędliny, jaja i inne dodatki np. pasty, warzywa sezonowe oraz – co najmniej 3 razy w tygodniu - element na ciepło np. parówki, kiełbasa, jajecznica, a także kawa, herbata, świeże mleko, cukier, cytryna oraz woda niegazowana (nie mniej niż 500 ml/osobę) i owoc lub jogurt lub kisiel/budyń w ramach przekąski po śniadaniu), dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 8:00,**
  2. **dwudaniowy gorący obiad** (zupa, drugie danie: mięsne lub rybne lub jarskie, z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 70% oferowanych dań, wraz z dodatkami: ziemniaki /ryż /makaron /kasza i zestaw surówek /bukiet warzyw gotowanych wraz z napojem) dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 13:00,**
  3. **kolacja** (na którą składa się np.: pieczywo mieszane, masło, ser, wędliny, warzywa, ryby, pasty oraz – co najmniej 3 razy w tygodniu - element na ciepło np. naleśniki, leczo, kasza, a także herbata, cukier, cytryna) dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 17:00.**

Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność ze wskazówkami co do rodzaju diety przekazanymi przez personel MCO. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące możliwe diety:

* dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
* dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
* dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
* dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą, a objętością pożywienia, jak również urozmaicane pod względem produktów.

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
* przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.,
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o  bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.),
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
* przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
* przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, jeśli zajdzie taka konieczność,
* dostarczenia i wydania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami **wielorazowego użytku**. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
* zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
* zapewniania obsługi w trakcie wydawania posiłków w ilości adekwatnej do liczby podopiecznych,
* dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
* posprzątania pomieszczenia, w którym wydawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
* dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

**Sposób realizacji usługi:**

* **menu** ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Zamawiający każdorazowo przekaże Wykonawcy wytyczne co do rodzaju diety dla danego podopiecznego. Na ich podstawie Wykonawca opracuje szczegółową propozycję menu i przedstawi ją Zamawiającemu do akceptacji. Menu ustalone będzie na okres 14 dni (tj. na minimalny okres objęcia podopiecznego usługą wytchnieniową). W każdym kolejnym okresie ww. procedura będzie powtarzana.
* w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania  
  dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego  
  uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
* przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania  
  dania zmiksowanego, Wykonawca zobowiązany będzie do jego przygotowania,
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależność od ilości podopiecznych przebywających w opiece wytchnieniowej. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuję Wykonawcę o zmniejszeniu ilość posiłków,
* Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.