

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
(SOPZ)**

Świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu w ramach 4 zadań:

- 1) Zadanie nr 1 świadczenie usług cateringowych dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu:**

Zadanie 1a) usługa cateringowa dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – przewidywana liczba uczestników 50 osób.

Lp	Przedmiot zamówienia	Ilość porcji/litrów
	1	2
1	Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa).	20 litrów
2	Ciasto domowe szarlotka, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
3	Ciasto domowe jogurtowe z owocami jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
4	Smalec ze skwarkami i cebulą porcja 40 g.	50 porcji
5	Chleb pszenno – żytni, krojony, min. 450 g +/- 50 g.	10 sztuk
6	Ogórki kiszone, porcja 20 g.	50 porcji
7	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
8	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji

Zadanie 1b) usługa cateringowa dla uczestników Centrum Sądeckiego Seniora – ośrodka wsparcia w formie klubu samopomocy - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – przewidywana liczba uczestników 80 osób.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość sztuk/porcji/kg
	1	2
1	Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami, jedna porcja 200 ml.	80 porcji
2	Pasztecik do barszczu (skład: ciasto krucho-drożdżowe, farsz: kapusta z grzybami leśnymi), gramatura jednego pasztecika 100	160 szt.

	g (+/- 5 g)	
3	Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	80 porcji
4	Ciasto domowe typu makowiec (japoniec), jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	80 porcji
5	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	80 porcji
6	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.).	4 kg
7	Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g +/- 15 g.	80 porcji
8	Pierogi ruskie okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem), jedna porcja 300 g +/- 15 g.	80 porcji
9	Ryba po grecku - filety z mintaja (bez ości), z marchwią, selerem, pietruszką, koncentratem pomidorowym i przyprawami, porcja 50 g.	80 porcji
10	Chleb pszenno – razowy, krojony, min. 450 g +/- 50 g.	5 sztuk

Zadanie nr 2 Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Seniora – ośrodka wsparcia - Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu - przewidywana liczba uczestników 35 osób.

Lp	Przedmiot zamówienia	Ilość litr/kg
	1	2
1	Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami.	20 litrów
2	Uszka z grzybami – pieczarkami (przewaga farszu nad ciastem).	6 kg
3	Pierogi z kapustą i grzybami okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem).	6 kg
4	Pierogi ruskie okraszone zrumienioną cebulą (przewaga farszu nad ciastem).	6 kg
5	Ryba filet z mintaja (bez ości), usmażona w panierce.	7 kg
6	Ziemniaki ubite z omastą i koperkiem.	8 kg
7	Kapusta kiszona gotowana.	8 kg
8	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.).	2 kg
9	Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50 g, pakowane w papilotach.	35 porcji

Zadanie nr 3 Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników projektu socjalnego „Pomocna Dłoń” – 2024 (szacowana ilość uczestników 28 osób.

L.p.	Przedmiot zamówienia	Ilość sztuk/porcji/kg
	1	2
1	Barszcz czerwony czysty, na naturalnym zakwasie z buraków	28 porcji

	ćwikłowych i delikatnym bulionie, z naturalnymi przyprawami, jedna porcja 200 ml	
2	Pasztecik do barszczu (skład: ciasto kruchodrożdżowe, farsz: kapusta z grzybami leśnymi) gramatura jednego pasztecika 100g (+/-5g)	56 porcji
3	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 100 g	28 porcji
4.	Ciasteczka drobne mieszane /typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki, itp./	2 kg
5.	Ryba filet z mintaja /bez ości/, usmażone w panierce, 200 g	28 porcji
6.	Ziemniaki ubite z omastą i koperkiem, 150 g	28 porcji
7.	Surówka z kiszonej kapusty, z marchewką i jabłkiem, 100 g	28 porcji
4	Kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleczko do kawy) według bieżącego zapotrzebowania uczestników	Według bieżących potrzeb

Zadanie nr 4 świadczenie usługi cateringowej dla uczestników warsztatów w ramach realizowanego projektu socjalnego, przeznaczona dla osób bezdomnych przebywających na terenie placówki prowadzonej przez Nowosądeckie Towarzystwo Pomocy im. Św. Brata Alberta przy ul. Szwedzkiej 18, realizowanego przez pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu – liczba uczestników 50 osób.

Lp	Przedmiot zamówienia	Ilość litr/kg
	1	2
1	Zupa strogonow z mięsa wieprzowego z dodatkiem pieczarek, papryki, ogórków konserwowych, cebuli koncentratu pomidorowego (z przewagą mięsa)	30 litrów
2	Ciasto domowe typu piernik, jedna porcja 50g, w papilotach,	50 porcji
3	Ciasto domowe typu sernik, jedna porcja 50g, w papilotach,	50 porcji
4	Ciasteczka drobne mieszane (typu pierniczki, rogaliki, gwiazdki, babeczki itp.)	6 kilogramów
5	Roladki szpinakowe z puszystym twarogiem białym i wędzonym łososiem, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
6	Roladki z tortilli z puszystym twarogiem białym, ogórkiem konserwowym / świeżym, papryką czerwoną, serem żółtym, wędliną, sałaty lodowej, porcja 40 g, pakowane w papilotach.	50 porcji
7	Smalec ze skwarkami i cebulą 40 g	50 porcji
8	Chleb krojony pszenno – żytni min. 450 g +/- 50 g	10 sztuk
9	Kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleczko do kawy) według bieżącego zapotrzebowania uczestników	Według bieżących potrzeb

Pozostałe wymagania odnoszące się do realizacji każdego zadania:

1. Potrawy muszą być przyrządzone ze świeżych produktów (nie dopuszcza się produktów rozmrażanych, produktów typu instant, nie dopuszcza się możliwości wydawania posiłków z półproduktów oraz gotowych produktów) tego samego dnia, w którym będą dostarczone, co zapewni świeżość wydawanych potraw.
2. Zamawiający nie dopuszcza stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji (przypraw) typu kostki rosołowe, bulionetki lub tym podobne.
3. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów wysokiej jakości,

- spełniających normy jakościowe produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia w opakowaniach posiadających stosowne atesty, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
4. Potrawy powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
 5. Wyklucza się produkty typu fastfood.
 6. Na Wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia iż podawane posiłki będą urozmaicone, kaloryczne – zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu zbiorowym. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu wykonywania usługi. Nie dopuszcza się stosowania niezdrowych: tłuszczu nasyconych, olejów, zamiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych dań itp.
 7. Wykonawca przygotowuje, dostarczy i wyda posiłki zachowując wymogi sanitarne w zakresie personelu i warunków produkcji (w tym środków transportu) oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, w tym spełni wymogi wynikające m.in. z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
 8. Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
 9. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
 10. Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
 11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy.
 12. Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 13. Samochody – chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
 14. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.
 15. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność – w tym odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z ewentualnych zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
 16. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością i przyjaznych dla środowiska.
 17. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w odpowiednich atestowanych termosach transportowych.
 18. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić dla potraw serwowanych na gorąco zupa napoje gorące - temp. nie niższa- niż 80°C, II danie temp. nie niższa niż 70°C (+/-2°C).
 19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zastawy stołowej w ilości wystarczającej do

- obsługi uczestników spotkania, jednak co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering na każdym spotkaniu.
20. Wykonawca, winien dostosować odpowiednią zastawę stołową do rangi spotkania poprzez zapewnienie zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
 21. Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, a sztućców z plastiku i aluminium).
 22. Sprzęt gastronomiczny, winien być kompletny, tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń, jednolity, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta.
 23. Wykonawca zapewnia sztućce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, czyste, dobrane do rodzajów potraw i dań.
 24. Sprzęt gastronomiczny winien być profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
 25. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.
 26. Wykonawca zapewnia serwetki, wykałaczki według bieżących potrzeb.
 27. Wykonawca zapewnia podgrzewacze z niezbędnym wyposażeniem potrzebnym do podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków.
 28. Wyposażenie zakładu, urządzenia techniczne oraz narzędzia pozostające w dyspozycji Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać właściwe oznakowanie zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338/4 z 13.11.2004).
 29. Wykonawca zapewnia warnik podgrzewacz wody (o pojemności nie mniejszej niż 10 litrów, zalewany ręcznie z góry, z regulacją termostatu: 30 ÷ 100°C, termostat bezpieczeństwa, wskaźnik poziomu wody w zbiorniku, bezkroplowy kranik, zasilanie 230).
 30. Wykonawca na okres świadczenia usługi zapewni obrusy z materiału wysokiej jakości (kolor do uzgodnienia z Zamawiającym), którymi winny być nakryte stoły o wymiarach szer. 90 cm dł. 200cm, Zamawiający nie dopuszcza stosowania obrusów z tworzyw sztucznych.
 31. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stosownej aranżacji stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek i żywych kwiatów.
 32. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską (minimum 3 kelnerów do obsługi spotkania w zadaniu nr 1 lit. b, minimum dwóch kelnerów do obsługi spotkania w zadaniu nr 1 lit. a oraz w zadaniu nr 2 i 4, minimum jednego kelnera do obsługi spotkania w zadaniu nr 3).
 33. Osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu

- których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924).
34. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zwłoki.
 35. Zespół obsługujący dane spotkanie winien być zapewniony przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi).
 36. Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń.
 37. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.
 38. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
 39. Zespół obsługujący spotkanie winien bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej.
 40. Zespół obsługujący, oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu spotkania.
 41. Zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania zespołu obsługującego będą odnotowywane w protokole odbioru zamówienia i będą traktowane, jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
 42. Wykonawca zapewnia ciągły odbiór brudnej części zastawy.
 43. Wykonawca na swój koszt zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 44. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem ilości oraz wielkości porcji posiłków.
 45. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
 46. Wykonawca umożliwi podczas dostawy sprawdzenie zgodności towaru z przedmiotem umowy oraz zgodności pod względem ilościowym, gramatury.
 47. W przypadku wystąpienia zatrucia spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia.
 48. Wykonawca świadczyć będzie usługę:
 - a) dla zadania nr 1 lit. a w Centrum Sądeckiego Seniora przy ul. Szwedzkiej 2 w Nowym Sączu w godzinach od 11⁰⁰ do 16⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 10³⁰,
 - b) dla zadania nr 1 lit. b w Centrum Sądeckiego Seniora przy ul. Szwedzkiej 2 w Nowym Sączu w godzinach od 11⁰⁰ do 16⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 10³⁰,
 - c) dla zadania nr 2 w Dziennym Domu Seniora przy ul. Jagiellońskiej 37 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰,

- d) dla zadania nr 3 w Centrum Sądeckiego Seniora ul. Szwedzka 2 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰,
- e) dla zadania nr 4 w Nowosądeckim Towarzystwie Pomocy im. Św. Brata Alberta przy ul. Szwedzkiej 18 w Nowym Sączu w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰, z tym zastrzeżeniem, iż gotowość wykonawcy do świadczenia usług ustala się na godzinę 09³⁰.