

*Załącznik nr 6 do SWZ
Załącznik nr 1 do umowy*

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usługi cateringowej w 5 Klubach Seniora: w Strzelnie, Połczynie, Leśniewie, Osłoninie oraz Sławutowie**”.
2. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników 5 Klubów Seniora na terenie Gminy Puck - uczestników projektu „Kompleksowy system wsparcia mieszkańców miast i gmin powiatu puckiego w wieku senioralnym i ich opiekunów” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 6.2 Usługi Społeczne, Poddziałanie 6.2.2 Rozwój usług społecznych Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego 2014-2020.
3. Miejsce zapewnienia usługi cateringowej: Kluby Seniora w Strzelnie, Połczynie, Leśniewie, Osłoninie, Sławutowie,
4. Ilość posiłków: średnio 10 osób dziennie x średnio 22 dni robocze x 15 miesięcy = 16.500 posiłków (do każdego z pięciu klubów seniora)
5. Usługa obejmuje przygotowanie, przyrządzanie i dostarczanie posiłków w stanie gotowym do spożycia w formie obiadów (drugie danie).
6. Uczestnikami w projekcie są osoby zagrożone ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, w tym osoby niesamodzielne (starsze, przewlekle chore), niepełnosprawne, potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w wieku powyżej 60 roku życia.
7. Planowany termin realizacji usługi cateringowej: kwiecień 2022r.- czerwiec 2023r.
8. Liczba posiłków może ulec zmniejszeniu z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, m.in. z powodu zrekrutowania mniejszej liczby uczestników projektu lub z innych przyczyn mających odzwierciedlenie we wniosku o dofinansowanie projektu: „Kompleksowy system wsparcia mieszkańców miast i gmin powiatu puckiego w wieku senioralnym i ich opiekunów”, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie na dzień przed planowanym posiłkiem ilość potrzebnych posiłków na kolejny dzień.
9. Podstawą rozliczenia finansowego Zamawiającego z Wykonawcą będzie faktyczna liczba dostarczonych posiłków.
10. Przewożenie obiadów do Klubów Seniora w Strzelnie, Połczynie, Leśniewie, Osłoninie, Sławutowie w naczyniach jednorazowych **1, 2, lub 3-komorowych** (w zależności od rodzaju menu; zamykanych za pomocą zgrzanej folii bądź w zamykanych styropianowych opakowaniach cateringowych lub innych opakowaniach spełniających normy żywieniowe do przewożenia ciepłych posiłków.) dodatkowo zabezpieczone przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami. Posiłki mogą być dostarczane ciepłe lub zimne.
11. Posiłki będą dostarczane w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni świątecznych. Codzienny dowóz posiłków przez Wykonawcę: obiadów do Klubów Seniora w Strzelnie, Połczynie, Leśniewie, Osłoninie, Sławutowie, odbędzie się na koszt Wykonawcy w godzinach pomiędzy od 11.30 do 13.30.
12. Przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno - higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatrucia i zakażeń pokarmowych.
13. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.)

- dostosowanych do stanu zdrowia uczestników projektu, o czym zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla uczestników projektu z uwzględnieniem realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz.914 ze zm.)
 15. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
 17. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
 18. Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potrawy powinny być dokładnie myte w wodzie przed połączeniem z innymi składnikami posiłku. Posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych, naturalnych i sezonowych produktów wysokiej jakości (niemrożonych).
 19. Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej (seniorzy, powyżej 60 r.ż.), wykorzystywania produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno - organizacyjnych przewożonych posiłków.
 20. Posiłki obiadowe w przeciągu jednego tygodnia nie mogą się powtarzać.
 21. **Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.** Wykonawca przedstawi jadłospis tygodniowy najpóźniej do czwartku, przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, uwzględniając pory roku, tak, aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem.
 22. Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień przed planowanym posiłkiem szczególne potrzeby żywieniowe Uczestników w postaci alergii pokarmowych, ewentualnie diet bezmlecznych, cukrzycowych- gdy takie wystąpią.
 23. Wykonawca zobowiązany jest do **codziennego przejmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych** powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt.
 24. Przy wycenie obiadów do Klubów Seniora w Strzelnie, Połczynie, Leśniewie, Osłoninie, Sławutowie należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:
 1. Zupa 500 ml na osobę + kompot
Lub danie drugie składające się:
 2. Porcji mięsa+ ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu + surówka+ kompot.
 - a) Porcja mięsa - 140 g- 150 g na osobę /bez kości lub 120 g na osobę/z kością – waga mięsa po przetworzeniu lub gulasz 150 g na osobę
 - b) ziemniaków (kasza, ryż, makaron) w ilości 180-200 g na osobę
 - c) surówka 100- 150 g na osobę
 3. Potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300g na osobę
 4. Kompot 250 ml na osobę

5. Sosy przygotowane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach z kaszy, ryżu.
6. Kaloryczność obiadu powinna wynosić +/- 500 – 580 kcal.
7. Zupę można przewidzieć maksymalnie dwa razy w tygodniu, zaś drugie danie minimum trzy razy w tygodniu.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
26. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.)