

## Załącznik 4 do SWZ, nr sprawy: GOPS.26.26.2021

### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia dla zadania pn.: Przygotowanie i dostawa ciepłych posiłków do Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie w związku z realizacją projektu pt.: „Gminny Klub Seniora w Trzcianie”

Dostawa wyżywienia dla uczestników Klubu Seniora - ciepły posiłek (dalej: usługa wyżywienia lub usługa) - polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków (dalej: posiłki), dla uczestników/uczestniczek (dalej: uczestnicy lub konsumenci lub osoby) projektu, pt. „Gminny Klub Seniora w Trzcianie”, na zajęcia prowadzone w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie - 36-071 Trzciana 193c - w ilości do 25 osób.

- I. Celem zamówienia jest wybór dostawcy na dostawę wyżywienia dla uczestników Klubu Seniora – ciepły posiłek.
- II. Założenia dotyczące świadczenia usługi:
  1. Odbiorcami usługi będą osoby (mężczyźni i/lub kobiety), które:
    - a. ukończyły 60 rok życia,
    - b. ze względu na stan zdrowia lub niepełnosprawność wymagają opieki lub wsparcia w związku z niemożnością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego,
    - c. zamieszkują w rozumieniu Kodeksu Cywilnego, na terenie gminy Świlcza (województwo podkarpackie)
  2. Przygotowanie ciepłego posiłku jednodaniowego, tj. zupa lub drugie danie dostarczane na przemiennie, co drugi dzień - co należy rozumieć, że w jeden dzień dostarczona ma być zupa, w drugi dzień dostarczone ma być drugie danie i tak naprzemiennie przez cały okres trwania przedmiotu zamówienia - dla maksymalnie 25 konsumentów (przewidywaną ilość posiłków należy obliczyć wg założenia, że usługa będzie realizowana w okresie wskazanym w punkcie 6, przez dni robocze w danym miesiącu z maksymalną ilością posiłków dziennie do 25), wg niniejszych założeń:
    - a. Ilość - nie mniej niż:
      - pojemność zupy: 500 ml wraz z dodatkiem mięsa/przyrządzone na mięsie oraz 3 kromkami chleba lub 1 bułka
      - waga drugiego dania (jeden z niżej wskazanych przykładowych zestawów):
        - Zestaw nr 1:
          - ✓ komponent nr 1: 200g (np. ziemniaki, ryż, kasza, frytki itp.) oraz
          - ✓ komponent nr 2: mięso lub ryba – 180 g oraz
          - ✓ komponent nr 3: 150g surówka
        - Zestaw nr 2 - dania bezmięsne (350g) :
          - ✓ pierogi lub
          - ✓ naleśniki lub
          - ✓ krokiety z kapusta i sosem lub
          - ✓ ryż z truskawkami,
          - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
        - Zestaw nr 3 - dania półmięsne (350 g):
          - ✓ Lazania,

- ✓ Gołąbki,
- ✓ Pierogi z mięsem,
- ✓ Łazanki z kapusta i mięsem,
- ✓ inne spełniające niniejsze wymagania.

Zamawiający przedstawia przykładowe konfiguracje dostarczanych posiłków, które w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wspólnie z Wykonawcą będą akceptowane w celu ich realizacji z w/w założeniem.

Przykładowe zupy :

- a. Jarzynowa
- b. Pomidorowa z makaronem
- c. Zupa ogórkowa
- d. Zupa kalafiorowa
- e. Zupa krupnik
- f. Flaki

2. Przykładowe zestawy drugiego dania:

Zestaw 1:

- Pulpety z sosem pomidorowym
- Ziemniaki z wody
- Buraczki na ciepło

Zestaw 2:

- Kotlet mielony
- Ziemniaki opiekane
- Surówka z kiszonej kapusty

Zestaw 3:

- Frytki
- Schabowy
- Surówka z czerwonej kapusty

Zestaw 4:

- Grillowana pierś z kurczaka
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchewki z chrzanem

Zestaw 5:

- Grillowany pstrąg
- Ryż na sypko
- Surówka z selera z brzoskwinia

- b. Posiłek powinien zaspakajać zapotrzebowanie energetyczne przewidziane dla jednej osoby w przedziale: 750 - 900 kcal,
- c. Produktami, które powinny znaleźć się w jadłospisie winny być: warzywa, owoce, chude mięso, bogate w kwasy „omega 3” ryby morskie, oliwa z oliwek, jajka, jogurty naturalne, złożone węglowodany, np. kasze, ryż, makarony pełnoziarniste - ważne jest też, aby posiłek zawierał produkty, które uzupełnią



- niedobory witamin: D, B2, B6, B12, A, E i C, a także kwasu foliowego, beta-karotenu, wapnia, żelaza i magnezu. Zabronione jest lub należy w jak największym stopniu ograniczyć przygotowany posiłek, składający się z cukrów prostych, produktów wysokotłuszczowych pochodzenia zwierzęcego, żywności przetworzonej.
- d. Posiłków winny być przygotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy itp.), glutamianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
3. Usługa (co do zasady) świadczona będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku (w uzasadnionych przypadkach na weekendach) w godzinach od 10:30 do 10:50, tak aby przygotowywanie do spożywania i późniejsza konsumpcja przez uczestników/uczestniczki była możliwa od 11:00 do 12:00
  4. Godziny świadczenia usługi mogą ulec zmianie z uwagi na nieprzewidziane okoliczności lub indywidualne potrzeby uczestników lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn.
  5. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników, tj. ilości uczestników biorących udział w zajęciach w danym dniu - w tym zakresie:
    - a. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym będzie ustalał ilość posiłków na dany dzień, przynajmniej z jednodniowym wyprzedzeniem z zastrzeżeniem, że ustalenia te, mogą zostać zmienione przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 8:30 w danym dniu,
    - b. usługa rozliczana będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto posiłku dla jednego uczestnika obecnego w danym dniu (korzystającego z usługi) - z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia - Wykonawca wspólnie z Zamawiającym na etapie realizacji przedmiotu zamówienia ustali/wypracuje procedurę/dokumenty potwierdzania/potwierdzające wykonania/wykonanie usługi w dany dzień, która to stanowić będzie podstawę do rozliczeń.
  6. Usługa świadczona będzie: od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku
  7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia rozdzielni posiłków w Klubie Seniora w Trzcianie - dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt - za czynność wydania konsumentom odpowiedzialny jest Zamawiający.
  8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich konsumentom).
  9. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania dekadowego jadłospisu na 2 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym pięciodniowym, okresem żywienia, w celu akceptacji przez Kierownika Klubu Seniora w Trzcianie. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
  10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg

Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

11. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu zgodnie z obowiązującym prawodawstwem w tym zakresie.
12. Wykonawca będzie odbierał odpady i resztki posiłków w tym samym dniu lub w dniu następnym (z dnia poprzedniego).
13. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość), Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny od stwierdzenia niniejszych nieprawidłowości.
14. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich, za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
15. Wsparcie dla osób niepełnosprawnych i/lub z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi:
  - a. Zamawiający na etapie niniejszego postępowania informuje, że do projektu nie został/została zakwalifikowany/zakwalifikowana uczestnik/uczestniczka z niepełnosprawnością w zakresie ograniczeń co do spożytkowania posiłków, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też świadczona usługa (co do zasady) musi być dostosowana do osób z niepełnosprawnością - w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej jakości usługi, po wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie przez Zamawiającego (np. ograniczenia w spożywaniu posiłków w całej postaci w wyniku zwiężenia przełyku, gdzie kontrreakcją będzie „zblendowany” posiłek),
  - b. Zamawiający na etapie niniejszego postępowania informuje, że do projektu nie został/została zakwalifikowany/zakwalifikowana uczestnik/uczestniczka z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też świadczona usługa (co do zasady) musi być dostosowana do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
16. Podczas wykonywania usługi Wykonawca musi zapewnić warunki bezpieczeństwa i higieny w szczególności w trakcie transferowania/przekazywania posiłków w siedzibie Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie.
17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za konsumentów w zakresie powiązanych (bezpośrednio korelującym) ze świadczoną usługą.

III. Założenia dotyczące świadczenia usługi mogą ulec zmianie, tj.:

1. Zamawiający z powodu uzasadnionych merytorycznie przyczyn których nie można było przewidzieć na etapie postępowania, zastrzega sobie możliwość zmiany terminu pierwszego dnia rozpoczęcia zajęć w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie, a w konsekwencji pierwszego dnia świadczenia usługi.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków - zmiany mogą dotyczyć zmniejszenia liczby konsumentów, np. w przypadku choroby, rezygnacji z posiłku, innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn,
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu realizacji usługi w zakresie dni i godzin oraz wyżej wskazanych średniej ilości dni - harmonogram może ulegać zmianom w celu optymalizacji świadczonych usług lub gdy wynikać będzie z absencji/sytuacji losowych uczestników lub planu pracy Klubu Seniora lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość całkowitego odwołania (w danym dniu) lub zawieszenia na określony czas świadczenia usługi z uzasadnionych merytorycznie przyczyn - o tym fakcie Zamawiający będzie informował Wykonawcę najpóźniej na godzinę przed realizacją usługi w pierwszym dniu wystąpienia takiej sytuacji.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zaprzestania realizacji przedmiotu zamówienia i rozwiązania umowy o świadczenie usługi, w przypadku zmiany założeń projektu lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn, których nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania, a które to bezpośrednio wpłynęłyby na w/w kryteria świadczenia usługi - Wykonawcy z tego tytułu nie będzie przysługiwać roszczenie finansowe w postaci np. kar czy dodatkowego wynagrodzenia - o tym fakcie Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą pisemną.

#### IV. Usługa winna być realizowana:

1. z przestrzeganiem przez osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia (w imieniu Wykonawcy), polityk i zasad wspólnotowych, w tym:
  - a. zasady równości szans kobiet i mężczyzn,
  - b. zasady niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami,
  - c. zasady zrównoważonego rozwoju.
2. Wykonawca i osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia, zobowiązany/zobowiązane będzie/będą do akceptacji i przestrzegania wszelkich dokumentów regulujących funkcjonowanie/działalność Zamawiającego, m.in. regulaminy, zarządzenia i inne, które mają znaczenie w zakresie formalno-prawno-organizacyjno-logistycznych uwarunkowań związanych z realizacją przedmiotu zamówienia (Wykonawca zarówno w trakcie trwania postępowania jak i przed realizacją przedmiotu zamówienia, ma prawo do uzyskania więcej informacji dotyczących tego zagadnienia - w tym zakresie należy skontaktować się z zespołem zarządzającym projektem w biurze projektu).
3. Naruszenie którejkolwiek z w/w polityk/zasad/regulacji skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.

#### V. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Kod: 55321000-6 Nazwa: Usługi przygotowywania posiłków

Kod: 55520000-1 Nazwa: Usługi dostarczania posiłku