

Załącznik nr 4b do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dla części 2

Przygotowanie i dostawa śniadań dla uczestników/uczestniczek Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, na zajęcia prowadzone w Dziennym Domu Pomocy - 36-055 Bratkowice 395 A

Nr sprawy: **GOPS.26.27.2023**

Dostawa wyżywienia (dalej: dostawa lub usługa) dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, polegająca na przygotowaniu i dostawie śniadania, dla uczestników/uczestniczek Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, na zajęcia prowadzone w Dziennym Domu Pomocy - 36-055 Bratkowice 395 A - w ilości do 5 osób.

Założenia dotyczące świadczenia usługi:

1. Odbiorcami usługi (dalej: konsumenci lub uczestnicy) 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 posiłku, tj.:
 - śniadania (dalej: zestaw śniadaniowy),i dostarczenie do Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, w jednorazowych pojemnikach styropianowych (jedno śniadanie w jednym pojemniku) dla maksymalnie 5 konsumentów (przewidywaną ilość zestawów śniadaniowych należy obliczyć wg założenia, że usługa będzie realizowana w okresie wskazanym, przez średnio 22 dni w miesiącu z maksymalną ilością zestawów śniadaniowych do 5 dziennie, wg niniejszych założeń):
 - a. zawartość/iłość/waga na jednego konsumenta/jeden zestaw - obliczana zgodnie z poniższą metodyką, tj. dany produkt i waga - nie mniej niż:
 - mleko (ciepłe/zimne): 250ml
 - jogurt/kefir: 150g
 - płatki lub musli: 100g
 - ser twardy: 40g
 - ser topiony i inne sery: 40g
 - warzywa/dodatek do pieczywa: 70g
 - pasty: 40g
 - minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - do pieczywa: 60g
 - pieczywo mieszane: 130g
 - bułka: 1- 2 szt.
 - masło: 20g

- kawa zbożowa, kakao: 200ml
- musztarda, ketchup, chrzan, majonez - po 20g
- parówki, kiełbasa, itp.: 150g
- jajecznica: 150g
- sałatki (z kurczakiem, z tuńczykiem, wegetariańskie itp.): 200g
- dżem, miód, powidła: 25g

Zamawiający przedstawia przykładowe zestawy śniadaniowe (na jednego konsumenta/jeden zestaw), które w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wspólnie z Wykonawcą będą akceptowane w celu ich realizacji, przywożone codziennie, np.

- Zestaw nr 1:
 - ✓ Pieczywo mieszane + masło
 - ✓ Polędwica z indyka
 - ✓ Sałata zielona, pomidor, majonez
 - ✓ Kakao
- Zestaw nr 2:
 - ✓ Pieczywo mieszane + masło
 - ✓ Ser biały
 - ✓ Płatki owsiane na mleku z suszonymi owocami
 - ✓ Dżem
- Zestaw nr 3:
 - ✓ Pieczywo mieszane + masło
 - ✓ Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką
 - ✓ Ryż na mleku
- Zestaw nr 4:
 - ✓ Budyń
 - ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Miód
 - ✓ Kakao
- Zestaw nr 5:
 - ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Ser żółty
 - ✓ Kefir
 - ✓ Pomidor, ogórek
- Zestaw nr 6:
 - ✓ 2 parówki z wody
 - ✓ Pieczywo
 - ✓ Ketchup
- Zestaw nr 7:
 - ✓ Sałatka jarzynowa
 - ✓ Pieczywo
- Zestaw nr 8:
 - ✓ Jajecznica
 - ✓ Pieczywo + masło
- Zestaw nr 9:
 - ✓ Galaretka drobiowa + cytryna
 - ✓ Pieczywo
- Zestaw nr 10:
 - ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Powidło
 - ✓ Makaron mleku
- Zestaw nr 11:

- ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Pierś z indyka
 - ✓ Ketchup
 - ✓ Ser żółty
 - ✓ Pomidor, sałata zielona, cebula, śmietana 18%
 - Zestaw nr 12:
 - ✓ Sałatka z tuńczykiem
 - ✓ Pieczywo
 - Zestaw nr 13:
 - ✓ Kielbasa pieczona z cebulą
 - ✓ Pieczywo
 - ✓ Musztarda, chrzan
 - ✓ Papryka, ogórek kiszony
 - Zestaw nr 14:
 - ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Pasta rybna
 - ✓ Ryba konserwowa
 - ✓ Pomidor, ogórek
 - Zestaw nr 15:
 - ✓ Kasza kukurydziana na mleku
 - ✓ Chałka
 - ✓ Dżem
 - ✓ Kakao
 - Zestaw nr 16:
 - ✓ Budyń
 - ✓ Pieczywo + masło
 - ✓ Ser biały
 - ✓ Ryba w pomidorach
 - ✓ Papryka
 - Zestaw nr 17:
 - ✓ Pieczywo
 - ✓ Boczek
 - ✓ Paszтет drobiowy
 - ✓ Ogórek, papryka, pomidor
- 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(powinny być naświetlone), 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. zestawy śniadaniowe winny być przegotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy też gotowych produktów/półproduktów (np. sałatka z tuńczyka zakupiona, a nie przygotowana przez Wykonawcę), glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
3. Usługa (co do zasady) świadczona będzie od poniedziałku do piątku (w uzasadnionych przypadkach na weekendach) w godzinach od 9.00 do 9.30, tak aby przygotowywanie do spożywania i późniejsza konsumpcja przez uczestników/uczestniczki była możliwa od 10:00 do 10:30

4. Godziny świadczenia usługi/dostawy mogą ulec zmianie z uwagi na nieprzewidziane okoliczności lub indywidualne potrzeby uczestników lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn.
5. Liczba wydawanych zestawów śniadaniowych uzależniona będzie od frekwencji konsumentów, tj. ilości uczestników biorących udział w zajęciach w danym dniu - w tym zakresie:
 - a. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym będzie ustalał ilość zestawów śniadaniowych na dany dzień, przynajmniej z jednodniowym wyprzedzeniem,
 - b. usługa rozliczana będzie na podstawie faktycznie dostarczonych zestawów śniadaniowych i ceny brutto zestawu śniadaniowego dla jednego konsumenta obecnego w danym dniu (korzystającego z usługi) - z tytułu wykorzystania mniejszej ilości zestawów śniadaniowych, 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:
 - a. od 18 września 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.
 - b. przez średnio 22 dni w miesiącu.
7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia zestawów śniadaniowych z miejsca produkcji do wyznaczonego pomieszczenia w Dziennym Domu Pomocy w Bratkowicach. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt - za czynność wydania konsumentom odpowiedzialny jest Zamawiający.
8. Zestawy śniadaniowe, 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) - śniadanie powinno być zapakowane w pojemnik styropianowy (jedno śniadanie w jednym pojemniku).
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania dwutygodniowego jadłospisu na 2 dni przed pierwszym dniem dostawy w celu akceptacji przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zestawów śniadaniowych 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 Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
11. Podczas wykonywania usługi/dostawy Wykonawca musi zapewnić warunki bezpieczeństwa i higieny w szczególności w trakcie transferowania/przekazywania zestawów śniadaniowych w siedzibie Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach.
12. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych zestawów śniadaniowych z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu zgodnie z obowiązującym prawodawstwem w tym zakresie.
13. Wykonawca będzie odbierał odpady i resztki zestawów śniadaniowych w tym samym dniu lub w dniu następnym (z dnia poprzedniego).
14. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym zestawie śniadaniowym (konsystencja, zapach, świeżość), Wykonawca zapewni dostarczenie zestawu śniadaniowego zastępczego, do 1,5 godziny od stwierdzenia niniejszych nieprawidłowości.
15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność:
 - a. wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi,
 - b. za konsumentów w zakresie powiązanim (bezpośrednio korelującym) ze świadczoną usługą.
16. Dostawa winna być realizowana z przestrzeganiem zarówno przez Wykonawcę jak i 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.
17. 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).
18. Naruszenie którejkolwiek z w/w polityk/zasad/regulacji (wskazanych w punktach 16 i 17) skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
19. Wsparcie dla osób niepełnosprawnych i/lub z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi:
- a. Zamawiający na etapie niniejszego postępowania zastrzega sobie możliwość zakwalifikowania uczestnika/uczestniczki z niepełnosprawnością w zakresie ograniczeń co do spożytkowania posiłków, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też świadczona usługa/dostawa (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 zastrzega sobie, że do projektu może zostać zakwalifikowany/zakwalifikowana uczestnik/uczestniczka z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też świadczona usługa/dostawa (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).