

## Załącznik 4 do SWZ, nr sprawy: GOPS.26.35.2022

### Szczegółowy Opis i Zakres 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”

#### Szczegółowy opis przedmiotu catering

Dostawa wyżywienia dla uczestników Klubu Seniora - ciepły posiłek - polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków, dla uczestników/uczestniczek Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie”, na zajęcia prowadzone w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie - 36-071 Trzciana 193c - w ilości do 25 osób.

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, tj. zupa lub drugie danie dostarczane na przemiennie, co drugi dzień - co należy rozumieć, że w jeden dzień zupa, w drugi dzień 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 przez okres 12 miesięcy (20 dni w miesiącu z maksymalną ilością posiłków dziennie do 25), wg niniejszych założeń:
  - a. Ilość - nie mniej niż:
    - pojemność zupy: 250 ml wraz z dodatkiem mięsa/przyrządzone mięsie z dodatkiem 2 kromek chleba (80 g) - 2 chleby 1 kg na 25 osób
    - waga drugiego dania (jeden z niżej wskazanych przykładowych zestawów):
      - Zestaw nr 1:
        - ✓ komponent nr 1: 100g (np. ziemniaki, ryż, kasza itp.) oraz
        - ✓ komponent nr 2: mięso lub ryba - 100g oraz
        - ✓ komponent nr 3: 50g warzywa/surówki
      - Zestaw nr 2 - dania bezmięsne 250g:
        - ✓ pierogi lub
        - ✓ naleśniki lub
        - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
      - Zestaw nr 3 - dania mięsne 250g:
        - ✓ fasolka po bretońsku lub
        - ✓ rolada (np. śląska) lub
        - ✓ kaszotto (np. z kurczakiem)
        - ✓ bigos
        - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
      - Zestaw nr 4 - dania z makaronem 250g:

- ✓ Tagliatelle lub
- ✓ Canneloni lub
- ✓ Spaghetti lub
- ✓ Pene lub
- ✓ inne spełniające niniejsze wymagania

Zamawiający przedstawia dodatkowo przykładowe zestawy obiadowe, które w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wspólnie z Wykonawcą będą akceptowane w celu ich realizacji z założeniem, że zupa posiadać będzie pojemność 250ml, drugie danie 250g, przywożone naprzemiennie np.

1.  
Zupa ogórkowa z ryżem  
Eskalopki drobiowe  
Ziemniaki i surówka
2.  
Zupa cebulowa z ziemniakami  
Łazanki z kapusta i kiełbaską
3.  
Zupa brokułowa z makaronem  
Polędwiczka drobiowa w sosie musztardowo- śmietanowym  
Ryż w przyprawach i surówka
4.  
Zupa kapuśniak  
Naleśniki z owocami, bitą śmietaną i czekoladą
5.  
Krem dyniowy z grzankami  
Pieczeń w sosie własnym  
Ziemniaki i surówki
6.  
Rosół drobiowo- wołowy z makaronem  
Kaszotto mięsno- warzywne z sosem
7.  
Zupa fasolowa z makaronem  
Udko pieczone  
Frytki i surówka
8.  
Zupa grysikowa  
Pierogi z truskawkami
9.  
Żurek z ziemniakami  
Wątróbka pieczona z cebulą  
Ziemniaki i surówka

10.  
Flaczki  
Zapiekanka ziemniaczana z jajkiem i warzywami

11.  
Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym  
Pierogi ze szpinakiem

12.  
Zupa kalafiorowa z makaronem  
Karczek duszony w sosie własnym  
Ziemniaki i surówka

13.  
Zupa jarzynowa  
Pulpety z sosem pomidorowym  
Ziemniaki z wody  
Buraczki na ciepło

14.  
Zupa pomidorowa z makaronem  
Kotlet mielony  
Ziemniaki z wody  
Surówka z kiszonej kapusty

15.  
Zupa ogórkowa  
Kopytka  
Surówka z marchwi i jabłka

16.  
Zupa kalafiorowa  
Grillowana pierś z kurczaka  
Ziemniaki puree  
Surówka z marchewki

17.  
Zupa krem z brokułów  
Grillowany pstrąg  
Ryż na sypko  
Tarta marchewka z jabłkiem

- 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 przegotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy itp.), 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 11.00 do 11.30, tak aby przygotowywanie do spożywania i późniejsza konsumpcja przez uczestników/uczestniczki była możliwa od 12:00 do 13:00
  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 9:00 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:
    - a. 12 miesięcy
    - b. przez średnio 20 dni w miesiącu.
  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 dwutygodniowego jadłospisu na 2 dni przed pierwszym dniem dostawy 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 przelyku, 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 powiązaniem (bezpośrednio korelującym) ze świadczoną usługą.
18. Zamówienie od 01 stycznia 2023 r. do 30 września 2023 r. współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 a od 01 października 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. finansowane jest ze środków własnych.