

## Załącznik 4 do SWZ, nr sprawy: GOPS.26.23.2021

### 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, tj. obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie z kompotem), dla maksymalnie 25 konsumentów (przewidywaną ilość posiłków należy obliczyć wg założenia, że usługa będzie realizowana w okresie wskazanym w punkcie 6, przez 20 dni w miesiącu z maksymalną ilością posiłków dziennie do 25), wg niniejszych założeń:
    - a. Ilość - nie mniej niż:
      - o pojemność zupy: 350 ml
      - o waga drugiego dania (jeden z niżej wskazanych 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: 100g warzywa/surówki
        - Zestaw nr 2 - dania bezmięsne 300g:
          - ✓ pierogi lub
          - ✓ naleśniki lub
          - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
        - Zestaw nr 3 - dania mięsne 300g:
          - ✓ fasolka po bretońsku lub
          - ✓ rolada (np. śląska) lub
          - ✓ kaszotto (np. z kurczakiem)
          - ✓ bigos
          - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
        - Zestaw nr 4 - dania z makaronem 300g:
          - ✓ Tagliatelle lub
          - ✓ Canneloni lub

- ✓ Spaghetti lub
- ✓ Pene lub
- ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
- pojemność kompotu: 250 ml (z owoców nie z soku)

Zamawiający przedstawia 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 300 ml, drugie danie 300g, a pojemność napoju 250 ml, np.

1. Zupa jarzynowa

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

2. Zupa pomidorowa z makaronem

- Kotlet mielony
- Ziemniaki z wody
- Surówka z kiszonej kapusty
- Kompot malinowy

3. Zupa ogórkowa

- Kopytka
- Surówka z marchwi i jabłka
- Zielona herbata

4. Zupa kalafiorowa

- Grillowana pierś z kurczaka
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchewki
- Kompot z czarnej porzeczki

5. Zupa krem z brokułów

- Grillowany pstrąg
- Ryż na sypko
- Tarta marchewka z jabłkiem
- Kompot z truskawek

- 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 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:
  - a. od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od dnia, w którym zostaną uruchomione pierwsze zajęcia w Klubie Seniora - Zamawiający zakłada, że zajęcia zostaną uruchomione w dniu 6 grudnia 2021 roku) do 31 grudnia 2022 roku,
  - 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 tygodniowego 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 Żywienia, 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 zwężenia 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 powiązanym (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