Załącznik nr 2 do SWZ

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków do świetlic środowiskowych w Kwiatkowicach i Zalesiu z/s w Marianowie – w ramach projektu „Kolorowe stacyjki w Gminie Wodzierady” realizowanego w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Priorytet FELD.07 „Fundusze europejskie dla zatrudnienia i integracji w Łódzkiem”. Działania FELD.07.12 „Usługi na rzecz rodziny”.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało podzielone na 2 części:

## Część I

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków dla uczestników projektu w placówkach wsparcia dziennego w postaci pełnego wyżywienia:

1. Świetlica środowiskowa w Kwiatkowicach, ul. Szkolna nr 17, 98-105 Wodzierdy, do 30 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 1.620 porcji posiłków.
2. Świetlica środowiskowa w Zalesiu z/s w Marianowie nr 12, 98-105 Wodzierady do 30 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 1.620 porcji posiłków.

Adres dostawy:

1. Świetlica środowiskowa w Kwiatkowicach, ul. Szkolna nr 17, 98-105 Wodzierady,
2. Świetlica środowiskowa w Zalesiu z/s w Marianowie nr 12, 98-105 Wodzierady

Okres realizacji zamówienia:

Pełne wyżywienie będzie podawane uczestnikom placówek wsparcia dziennego w dniach od poniedziałku do piątku, w dniach wolnych od zajęć lekcyjnych: ferie zimowe, przerwy świąteczne, inne dni wolne od nauki szkolnej, tzw. dni dyrektorskie, dla dzieci w wieku 3-18 lat.

2024 rok – 18 dni (do 540 porcji),

2025 rok – 18 dni (do 540 porcji),

2026 rok – 18 dni (do 540 porcji),

Łącznie w okresie realizacji zamówienia: 1.620 porcji w każdej z placówek wsparcia dziennego. Razem - 3.240 porcji.

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć porcjowane posiłki do placówek wsparcia dziennego w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od ilości osób – uczestników zajęć w placówkach wsparcia dziennego.

## Posiłek w formie cateringu dowożony dwa razy dziennie (śniadanie, II śniadanie około godziny 8:30; dwudaniowy obiad, podwieczorek około godziny 11:30).

## Termin realizacji usługi: od 01 września 2024r. do 31 grudnia 2026r.

## Rodzaj posiłku: pełnego wyżywienie: śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, dla dzieci w wieku 3-18 lat.

## Część II

## Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków dla uczestników projektu w placówkach wsparcia dziennego w postaci podwieczorku, w skład którego wchodzi kanapka, sok, owoc, jogurt:

1. Świetlica środowiskowa w Kwiatkowicach, ul. Szkolna nr 17, 98-105 Wodzierdy, do 30 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 16.650 porcji posiłków.
2. Świetlica środowiskowa w Zalesiu z/s w Marianowie nr 12, 98-105 Wodzierady do 30 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 16.650 porcji posiłków.

Adres dostawy:

1. Świetlica środowiskowa w Kwiatkowicach, ul. Szkolna nr 17, 98-105 Wodzierady,
2. Świetlica środowiskowa w Zalesiu z/s w Marianowie nr 12, 98-105 Wodzierady

Okres realizacji zamówienia:

2024 rok – wrzesień – grudzień; dni nauki szkolnej (do 4.350 porcji),

2025 rok - styczeń – czerwiec oraz wrzesień – grudzień: dni nauki szkolnej (do 6.150 porcji),

2026 rok - styczeń – czerwiec oraz wrzesień – grudzień: dni nauki szkolnej (do 6.150 porcji),

Łącznie w okresie realizacji zamówienia: 16.650 porcji dla jednej placówki. Łączna ilość porcji w okresie obowiązywania umowy – 33.300.

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć porcjowane posiłki do placówek wsparcia dziennego w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od ilości osób – uczestników zajęć w placówkach wsparcia dziennego.

Godzina dostawy posiłków: 13.00 -14.00.

Termin realizacji usługi: od 01 września 2024r. do 31 grudnia 2026r.

Rodzaj posiłku: podwieczorek, w skład którego wchodzi kanapka, sok, owoc, jogurt dla dzieci w wieku 3-18 lat.

W zakresie przygotowania posiłków Wykonawca jest zobowiązany do:

* 1. świadczenia usług cateringowych, przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia);
  2. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia), do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności, świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
  3. opracowywania jadłospisów przez dietetyka na co najmniej 7 dni przed terminem realizacji usługi w przypadku konieczności objęcia uczestnika projektu specjalnymi potrzebami żywieniowymi;
  4. do dostarczenia min. 7 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem informacji o gramaturze posiłku na jedną osobę oraz alergenach /produktach nietolerancyjnych;
     + 1. W zakresie transportu posiłków Wykonawca zobowiązany jest do:
  5. dostarczania posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności);
  6. transportu posiłków w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
     + 1. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania.
       2. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą cateringową i ponosi odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
       3. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno – epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
       4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obwiązującymi przepisami prawa.
       5. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
       6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
       7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
       8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach *(zał. Nr 1 do umowy),* potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.
       9. Przy realizacji zamówienia, Wykonawca będzie uwzględniać następujące warunki:

1. wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki mogą znajdować się osoby chore, wobec czego posiłki powinny być zróżnicowane pod kątem potrzeb żywieniowych tych osób, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych. W przypadku zaistnienia potrzeby dostarczania posiłków, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych, Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę z co najmniej 3 dniowym terminem wyprzedzenia. W tym terminie Wykonawca ma obowiązek przygotować Zamawiającemu jadłospis uwzględniający dietę ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, wskazanymi przez Zamawiającego oraz przedstawić Zamawiającemu na co najmniej 1 dzień przed terminem realizacji usługi;
2. posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant;
3. posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym;
4. w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać;
5. w posiłkach powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa);
6. nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka;
   * + 1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, umożliwiających łatwe porcjowanie posiłków na miejscu.
       2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną   
          w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania.
       3. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
       4. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie czynności mające na celu prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.
7. ROZLICZENIE Z WYKONAWCĄ DLA CZĘŚCI I, II ZAMÓWIENIA
8. Rozliczenie z Wykonawcą będzie się odbywać na podstawie ceny podanej w treści oferty, stanowiącej załącznik nr 1 dla Części I zamówienia, załącznika nr 1 dla Części II zamówienia.
9. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 roku o informowaniu o cenach towarów i usług za wykonanie przedmiotu zamówienia.
10. Cena za usługę podana przez Wykonawcę powinna obejmować wszystkie koszty związane  
    z jej wykonaniem, w tym:

* koszty przygotowania i dowozu i posiłków,
* koszty przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych,
* koszty pojemników jednorazowych,
* podatek VAT (jeżeli dotyczy),
* inne koszty, niezbędne do realizacji zamówienia.

1. Kwota do zapłaty będzie równoznaczna z rzeczywistym zakresem realizacji zamówienia.
2. Rozliczenie za wykonanie usługi nastąpi po przedstawieniu zbiorczego zestawienia dostarczonych posiłków i podpisania protokołu odbioru przez Zamawiającego.
3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).
4. Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosownie do przepisu § 5.1 pkt 6 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 marca 2011 roku w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom, wystawiania faktur, sposobu ich przechowywania oraz listy towarów i usług. Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej   
   0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
5. Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy wynosić będzie do 30 dni, liczonych od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
6. W przypadku nieprawidłowej realizacji zamówienia przez Wykonawcę, Wykonawca z tego tytułu zostanie obciążony karą umowną określoną w umowie.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli wysokość szkody przekraczającej wysokość kar umownych lub jeżeli szkoda powstała z powodów nieobjętych karą umowną.