Załącznik nr 6 do SWZ

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostarczenie wyżywienia dla 30 Uczestników projektu pn. **„Centrum Usług Środowiskowych „JA-TY-MY” dla powiatu łęczyckiego”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania zestawu posiłków wraz z napojami w formie dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 30 Uczestników projektu pn. **„Centrum Usług Środowiskowych „JA-TY-MY” dla powiatu łęczyckiego”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w terminie od dnia podpisania umowy (od dnia rozpoczęcia działania projektu Centrum usług środowiskowych Powiatu Łęczyckiego przez okres trwania projektu) do 31.12.2026r. bezpośrednio do miejsca przebywania uczestników projektu, tj.: do miejsca zamieszkania uczestników projektu. Łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy nie przekroczy **21 960 sztuk** (w formie dwudaniowego obiadu. Posiłki będą uwzględniały indywidualne potrzeby uczestników projektu.

2. Liczba ilości posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

3. Dzienna ilość posiłków będzie mogła się zmieniać.

4. Zasady przygotowania i dowozu posiłków:

Posiłki są dostarczane w określonych poniżej godzinach:

1. DWUDANIOWY OBIAD – od godz. 11.00 do godz. 12.00 (od poniedziałku do piątku).

**UWAGA:**

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie terminu realizacji zamówienia, w tym godziny dostaw, w których ma być realizowane zamówienie.

Powyżej wymienione godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku zgłoszenia przez Wykonawcę (dostawcę lub osobę przez niego upoważnioną) osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po wjeździe na teren Zamawiającego, w zakreślonym przedziale czasowym, przywozu danej dostawy zgodnej ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej do godziny 10:00, dnia poprzedniego będzie informował Wykonawcę o liczbie posiłków, która będzie dostarczana do miejsca zamieszkania uczestników projektu. Informacja ta będzie też uwzględniała liczbę posiłków dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (jeżeli uczestnikami będą osoby o specjalnych potrzebach żywieniowych, np. brak tolerancji laktozy). Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią liczbę posiłków dostosowanych do potrzeb tych osób.

5. Ilość i wielkość zamawianych posiłków wskazana w SWZ stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż maksymalna wskazana w SWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością posiłków wskazanych w SWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu miesięcznego protokolarnego odbioru przedmiotu umowy.

6. W zakresie przygotowania posiłków Wykonawca jest zobowiązany do:

a) 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);

b) 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;

c) opracowywania jadłospisów przez dietetyka na co najmniej 7 dni przed terminem realizacji usługi w przypadku konieczności objęcia uczestnika projektu specjalnymi potrzebami żywieniowymi;

d) do dostarczenia min. 7 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem informacji o gramaturze posiłku na jedną osobę oraz alergenach /produktach nietolerancyjnych;

e) dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu zbiorczych pojemnikach wielokrotnego użytku i zabrania pozostałości po konsumpcji. Zastawę i sztućce zapewni każdorazowo Zamawiający. Zamawiający zastrzega, iż w przypadku wprowadzenia regulacji prawnych, związanych z sytuacją pandemiczną COVID-19 lub inną, zobowiązujących podmioty prowadzące placówki wsparcia dziennego do korzystania wyłącznie z naczyń jednorazowego użytku, będzie wymagał od Wykonawcy dostarczania posiłków w opakowaniach jednorazowych oraz jednorazowych sztućcy do każdego wydanego posiłku.

7. W zakresie transportu posiłków Wykonawca zobowiązany jest do:

a) dostarczania posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności);

b) transportu posiłków w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

8. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania.

9. 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.

10. 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.

11. 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).

12. W przypadku epidemii Wykonawca obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzi zasady szczególnej ostrożności dotyczące utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych.

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

14. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

15. Przy realizacji zamówienia, Wykonawca będzie uwzględniać następujące warunki:

a) wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki mogą znajdować się osoby chore na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osoby ze schorzeniami jelit, 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;

b) posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant;

c) 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;

d) w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać;

e) gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych;

f) w posiłkach powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa);

g) nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka;

h) mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%);

i) przynajmniej raz w tygodniu w skład obiadu wchodzi ryba, i jeden raz w tygodniu inne mięso;

j) obiad składa się każdorazowo z zupy i II dania.

15. 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.

16. Wykonawca w trakcie wykonywania usługi zobowiązuje się do stosowania obowiązujących Wytycznych dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARSCoV-2 w Polsce opracowanych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii i Główny Inspektorat Sanitarny oraz przestrzegania Q&A dotyczących żywności i koronawirusa Głównego Inspektora Sanitarnego.

17. 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.

18. Usługa, o której mowa w Rozdz. I, ust. 1 będzie realizowana dla osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu zamieszkałych na terenie powiatu łęczyckiego.

19. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.

20. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie czynności mające na celu prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.

21. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa).

22. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

**II. ROZLICZENIE Z WYKONAWCĄ**

1. Rozliczenie z Wykonawcą będzie się odbywać na podstawie ceny podanej w treści formularza ofertowego, stanowiącej załącznik nr 1 do SWZ.

2. 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.

3. Cena za usługę podana przez Wykonawcę powinna obejmować wszystkie koszty związane z jej wykonaniem, w tym:

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

4. Kwota do zapłaty będzie równoznaczna z rzeczywistym zakresem realizacji zamówienia, tj.: kwota brutto za przygotowanie i dowóz jednego zestawu posiłków w formie dwudaniowego obiadu zgodnie z ceną wskazaną w ofercie x liczba zestawów całodziennych dostarczonych = łączny koszt wynagrodzenia.

5. Rozliczenie za wykonanie usługi nastąpi po przedstawieniu zbiorczego zestawienia dostarczonych posiłków i podpisania protokołu odbioru przez Zamawiającego.

6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).

7. 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.

8. Zamawiający zastrzega, iż termin płatności jest uzależniony od terminu przekazania przez IP na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom.

10. W przypadku nieprawidłowej realizacji zamówienia przez Wykonawcę, Wykonawca z tego tytułu zostanie obciążony karą umowną określoną w umowie.

11. 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