*Załącznik nr 1 do SWZ*

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: usługa zapewnienia posiłków dla uczestników Klubu Senior+

Przygotowanie z usługą dostawy ciepłych posiłków obiadowych, jednodaniowych   
w jednorazowych opakowaniach wraz ze sztućcami dla uczestników Klubu Senior + od poniedziałku do piątku, w godzinach od 1030 – 1100.

1. Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków.

55322000-3 Usługi gotowania posiłków.

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

55521000-8 Usługi w zakresie dostarczania posiłków do prywatnych gospodarstw domowych.

1. Miejsce dostarczenia posiłku: Klub Senior+, ul. Łąkowa 59, 84-240 Reda (teren MOSiR) lub do miejsca zamieszkania Seniora w przypadku zamknięcia Klubu w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19.
2. Szacunkowa liczba posiłków mieści się w przedziale **od 1 do 15 dziennie**. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty za faktycznie wydany posiłek.
3. Waga posiłków powinna wynosić:

* zupa - minimum 500 ml,
* ziemniaki, makaron, ryż, kasza – minimum 250 g,
* mięso, ryba – minimum 150 g,
* surówka, gotowane warzywa – minimum 200 g,
* pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym, placki ziemniaczane z sosem mięsnym – minimum 300 g.
* bigos, leczo, fasolka po bretońsku, strogonow – minimum 400 g.

1. Menu powinno obejmować:
2. zupa - pożywna zupa z „wkładką” w postaci mięsa lub kiełbasy + świeże pieczywo bez ograniczeń,
3. ziemniaki/makaron/ryż/kasza oraz mięso/ryba i surówka/gotowane warzywa + kompot/woda   
   z sokiem,
4. pierogi, naleśniki, krokiety, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym, placki ziemniaczane z sosem mięsnym,
5. bigos, leczo, fasolka po bretońsku, strogonow + świeże pieczywo bez ograniczeń lub inne równoważne, zaproponowane przez wykonawcę.
6. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku.
7. Zamawiający zastrzega, że:

* 2 dni w tygodniu winno być danie mięsne,
* 1 dzień w tygodniu winna być zupa,
* 1 dzień w tygodniu winno być danie rybne,
* 1 dzień w tygodniu winny być dania typu: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron  
  z sosem warzywno-mięsnym/owocowym, placki ziemniaczane z sosem mięsnym, bigos, leczo, fasolka po bretońsku, strogonow lub inne równoważne zaproponowane przez wykonawcę,
* raz w tygodniu zostanie podana porcja ciasta nie mniejsza niż 150 g jako dodatek do posiłku.

1. Ponadto do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i warzywa gotowane. W tym samym tygodniu rodzaj surówki lub warzyw nie może się powtórzyć. Do posiłków co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, w pozostałych dniach może być kasza, ryż itp. (obowiązek ten nie dotyczy dnia, w których podawane będą dania typu naleśniki, kopytka, pierogi, itp.).
2. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia w formie e-mail Zamawiającemu jadłospisu na kolejny tydzień, najpóźniej w piątek przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, wraz z podaniem kaloryczności, składników i alergenów przygotowywanych potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
4. W związku z realizacją usług Wykonawca na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw, rozporządzeń i zaleceń związanych z pandemią Covid-19.
5. Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził posiłki, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie   
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2023 poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
6. Zamawiający wskazuje, że posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone pod względem menu, gorące, kaloryczne (nie dotyczy suchego prowiantu), zapewniające zdrowe żywienie w każdorazowej dziennej porcji posiłku. Posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją na miejscu lub ich wydawaniem. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych   
   i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.
7. Posiłki powinny:

* zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
* zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych,
* być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych  
   i chemicznych.

1. Zamawiającyzastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków   
   a Wykonawca**,** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemudostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości   
   w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. Temperatura posiłku winna wynosić 60 stopni C. Liczba posiłków podczas trwania umowy może odbiegać od założeń przyjętych w niniejszym SWZ w zależności od posiadanych środków finansowych Zamawiającego oraz zapotrzebowania środowiskowego.
2. Zamawiający zobowiązuje się zgłaszać telefonicznie Wykonawcy każdego dnia do godz. 900 liczbę uczestników, którym należy przygotować posiłek oraz dostarczyć do Klub Senior+, ul. Łąkowa 59, 84-240 Reda (teren MOSiR) lub do miejsca zamieszkania Seniora w przypadku zamknięcia Klubu w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem Covid-19
3. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę wykorzystanych posiłków.
4. O udzielenie zamówienia Wykonawcy mogą ubiegać się wspólnie (np. konsorcja, spółki cywilne). Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność względem Zamawiającego za wykonanie umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych   
   w niniejszym opisie zamówienia.
6. Zamawiający wymaga, aby osoba uczestnicząca w realizacji zamówienia podmiotu, który prowadzi działalność gospodarczą, była przez niego zatrudniona na podstawie umowy o pracę   
   w wymiarze co najmniej ½ na stanowisku kucharki/kucharza i co najmniej w okresie realizacji zamówienia. Niniejsze wymaganie dotyczy obu części zamówienia łącznie tj. zatrudnienie na co najmniej ½ etatu na stanowisku kucharki/kucharza dla części I i części II postępowania.

Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostanie określony w projektowych postanowieniach umowy w § 8 ust.1

Pozostałe wymagania i warunki realizacji zamówienia określa projekt umowy.