



Załącznik nr 1 do SWZ

Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia dla usługi zewnętrznej:

Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Klubu Seniora w ramach realizacji Projektu p.n. „Senior w akcji! Klub Seniora w Gminie Sławno”

Projekt „Senior w akcji! Klub Seniora w Gminie Sławno”

Nr FELD.07.09-IP.01-0027/25

**W związku z realizacją Projektu pn . „Senior w akcji! Klub Seniora w Gminie Sławno”
Nr FELD.07.09-IP.01-0027/25, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021 – 2027, ogłasza się nabór od zadania świadczenie usługi cateringowej**

- Dofinansowanie ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027**

Czas realizacji zamówienia : **23 miesięcy** od dnia podpisania umowy (nie dłużej niż do 31.03.2028 r.).

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu , dostarczeniu posiłków składających się z dwóch dań – zupa + drugie danie ze świeżych produktów , wysokiej jakości z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach na podstawie umowy o dofinansowanie Projektu pn. „Senior w akcji! Klub Seniora w Gminie Sławno” Nr FELD.07.09-IP.01-0027/25, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021 – 2027.

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy wyżywienia dla uczestników Klubu Seniora w Celestynowie

1) Miejsce realizacji usługi: Klub Seniora , Celestynów 24, 26-332 Sławno

2) Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:

- przygotowanie i dostarczanie gotowych dwudaniowych obiadów dla 16 uczestników Klub Seniora , w Celestynowie 24, 26-332 Sławno, przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt) – średnio 20 dni w miesiącu, ilość dni realizacji zamówienia to około 480.
- przygotowanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów dla uczestników projektu w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywnieniu,
- dowiezienie posiłków wymienionych w pkt. a) i b) nie wcześniej niż 15 minut przed planową porą podania, czyli: obiad godz. 12:15; czas podania posiłku godz.12:30 (dotyczy posiłków z pkt. a)). Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji pracy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. W wyjątkowych sytuacjach, po wcześniejszym uzgodnieniu, dowóz może się odbywać w innych godzinach, np. ze względu na uroczystości organizowane w Klubie Seniora wycieczki itp. O wszelkich zmianach Wykonawca będzie informowany z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
- realizacja zadań ujętych w pkt. a) – c) dotyczy dni roboczych tj. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy).

3) Maksymalna ilość posiłków (porcji) w ciągu trwania umowy wynosi: 7680 posiłków



- 4) Zamawiający będzie informował o ilości zamówionych obiadów do godz. 8.00 w dniu realizacji zamówienia.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania ilości zamówionych posiłków zgodnie z informacją uzyskaną od Zamawiającego Zgodnie z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp Zamawiający określa minimalną wartość świadczenia usługi na poziomie 70%
- 6) Wykonawca jest zobowiązany przygotować posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczyć je do Klubu Seniora w stanie gotowym do spożycia.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne w jednorazowych opakowaniach. Opakowania muszą być bezpieczne, szczelne a ciepłe dania dostarczane w izolacyjnych pojemnikach.
- 8) Wykonawca będzie dbał o właściwy stan dostarczanych posiłków tj. w odpowiedniej temperaturze: zupa min. 75°C, drugie danie min. 65°C, sałatki i surówki maksymalnie 8°C.
- 9) Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo przez upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki wg zróżnicowanych jadłospisów. Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się częściej niż co 7 dni (następujących po sobie).
- 11) W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia przykładowego jadłospisu w układzie 2-tygodniowym.
- 12) Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2024 roku, poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP. Posiłek powinien być przygotowany w dniu jego wydania według zasad racjonalnego żywienia.
- 13) Specyfikacja usługi cateringowej:
obiad – dwudaniowy gorący posiłek w skład którego wchodzi:
 - codziennie: zupa różnego rodzaju na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem min. 350 ml/osobę + min. 80 g/osobę dodatku skrobiowego/pieczyczo min. 50g/osobę,
 - codziennie drugie danie, w skład którego wchodzi: dodatek skrobiowy min. 200g/osobę – codziennie, danie główne (potrawy z mięsa, ryb, zwierząt rzeźnych, drobiu), w tym: dania mączne – 1 raz w tygodniu min. 300g/osobę, dania półmięsne lub warzywne – 1 raz w tygodniu min. 300g/osobę, danie mięsne/danie mięsne w sosie – 3 razy w tygodniu, min. 100g/osobę, dodatek warzywny: surówka, sałatka, warzywa gotowane – codziennie 80 – 100g/osobę.
- 14) Gramatura dostarczonych posiłków nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
- 15) Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych) z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, tygodniowy jadłospis powinien zawierać 2 posiłki mięsne duszone, 2 mięsne pieczone i 1 posiłek



mączny/jarski, bez mięsa. Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant, gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).

16) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych tj. konserwantów, zagęszczaczy, sztucznych barwników lub sztucznych aromatów,
- b) wyklucza się posiłki typu Fast Food oraz z mięsem MOM,
- c) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- d) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo – fruktozowy,
- e) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym,
- f) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.

17) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

18) Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno- epidemiologiczne.

19) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi, tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno - sanitarnymi i porządkowymi.

20) Wykonawca jest zobowiązany posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

21) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

22) Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na podstawie faktycznej liczby zamówionych i dostarczonych posiłków. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, z uwzględnieniem pkt. 8). Faktura VAT zostanie wystawiona na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca wykazów dostarczonych posiłków, tj. w terminie do 5 dni roboczych po upływie danego miesiąca.

23) Przez cały okres trwania umowy obowiązuje cena jednostkowa brutto za obiad (dwudaniowy) (zgodnie ze złożoną ofertą). Możliwości zmiany wynagrodzenia zostały opisane we wzorze Umowy.

24) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za szkody powstałe na skutek niewłaściwego wykonania umowy.

25) Przedmiot zamówienia obejmuje również wszystkie obowiązki Wykonawcy wymienione w projektowanych postanowieniach umowy.