Załącznik nr 2 do SWZ

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla uczestników Klubu Seniora, Klubu Alberciki oraz usług opiekuńczych – w ramach projektu „CUŚ dla Łaskiego” realizowany w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Priorytet FELD.07 „Fundusze europejskie dla zatrudnienia i integracji w Łódzkiem”. Działania FELD.07.09 „Usługi społeczne i zdrowotne”.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało podzielone na 3 części:

## Część I

## Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gorącego posiłku codziennie: od poniedziałku do piątku (bez świąt, jako dni ustawowo wolnych od pracy) docelowo dla:

-Klub Seniora do 23 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 16 146 porcji posiłków. Adres dostawy: Kwiatkowice ul. Łódzka 11, 98-105 Wodzierady. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, przystosowanym do przewozu w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości, osobno dla każdego Klubu (bez naczyń i sztućców).

## Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji UP w Klubie Seniora. Godzina dostaw posiłków: 12:00 do 13:00. Termin realizacji usługi: od czerwca 2024 do 31 grudnia 2026r.

## Część II

## Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gorącego posiłku codziennie: od poniedziałku do piątku (bez świąt, jako dni ustawowo wolnych od pracy) docelowo dla:

-Klub Alberciki do 8 osób, łączna liczba posiłków w okresie realizacji umowy – do 5 616 porcji posiłków. Adres dostawy: Kwiatkowice ul. Łódzka 11, 98-105 Wodzierady. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, przystosowanym do przewozu w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości, osobno dla każdego Klubu (bez naczyń i sztućców).

## Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji UP w Klubie Alberciki. Godzina dostaw posiłków: 12:00 do 13:00. Termin realizacji usługi: od czerwca 2024 do 31 grudnia 2026r.

## Część III

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gorącego posiłku codziennie: od poniedziałku do niedzieli, dla docelowo 18 osób do ich miejsca zamieszkania wskazanego przez Zamawiającego.

Okres realizacji zamówienia:

2024 rok: od 01 października do 31 grudnia (92 dni, do 1 656 porcji),

2025 rok: styczeń – marzec oraz październik – grudzień (182 dni, do 3 276 porcji),

## 2026 rok: styczeń – marzec oraz październik – grudzień (182 dni, do 3 276 porcji).

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć porcjowane posiłki do miejsca zamieszkania uczestników projektu w naczyniach jednorazowych (bez sztućców), które nie ulegają odkształcaniu pod wpływem temperatury, wykonanych z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od ilości osób, na rzecz których realizowane będą usługi opiekuńcze.

Godzina dostawy posiłków: 13:00 do 14:00.

* + - 1. 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, III 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, załącznika nr 1 dla części III 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.