

Załącznik nr 4a do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dla części 1

**Przygotowanie i dostawa ciepłego posiłku (obiad dwudaniowy + napój + deser)
dla uczestników/uczestniczek Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, na zajęcia prowadzone
w Dziennym Domu Pomocy - 36-055 Bratkowice 395 A**

Nr sprawy: GOPS.26.27.2023

Dostawa wyżywienia (dalej: dostawa lub usługa) dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków (obiad dwudaniowy + napój + deser), dla uczestników/uczestniczek Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, na zajęcia prowadzone w Dziennym Domu Pomocy - 36-055 Bratkowice 395 A - w ilości do 5 osób.

Założenia dotyczące świadczenia usługi:

1. Odbiorcami usługi (dalej: konsumenci lub uczestnicy) będą osoby (mężczyźni i/lub kobiety), które:
 - a. ukończyły 60 rok życia,
 - b. ze względu na stan zdrowia lub niepełnosprawność wymagają opieki lub wsparcia w związku z niemożnością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego,
 - c. zamieszkują w rozumieniu Kodeksu cywilnego, na terenie gminy Świlcza (województwo podkarpackie)
2. Przygotowanie zestawu ciepłego posiłku, tj.:
 - obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie),
 - napój (m.in. kompot, sok, herbata zwykła lub owocowa, woda mineralna gazowana - max. 1 raz na 2 tygodnie)
 - deser (min. ciasto pieczone np. tortowe, kruche, drożdżowe, francuskie; owoc, jogurt owocowy/naturalny, budyń, kisiel, pudding, galaretka owocowa itp.),i dostarczenie do Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach, w jednorazowych pojemnikach obiadowych (jeden obiad w jednym pojemniku) dla maksymalnie 5 konsumentów (przewidywaną ilość posiłków należy obliczyć wg założenia, że usługa będzie realizowana w okresie wskazanym, przez średnio 22 dni w miesiącu z maksymalną ilością posiłków dziennie do 5, wg niniejszych założeń):
 - a. zawartość/iłość na jednego konsumenta/jeden zestaw - nie mniej niż:
 - pojemność zupy: 250 ml wraz z dodatkiem mięsa/przyrządzone na mięsie z dodatkiem 2 kromek chleba (80 g) lub 1 bułka, bagietka (80g);
 - waga drugiego dania - obliczana zgodnie z poniższą metodyką:
 - metodyka nr 1:
 - ✓ komponent nr 1: 100g (np. ziemniaki, ryż, kasza itp.) oraz
 - ✓ komponent nr 2: mięso lub ryba - 100g oraz
 - ✓ komponent nr 3: 50g warzywa/surówki
 - metodyka nr 2 - dania bezmięsne i jarskie 250g:

- ✓ pierogi lub
- ✓ naleśniki lub
- ✓ gołąbki
- ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
- metodyka nr 3 - dania mięsne 250g:
 - ✓ placki po węgiersku lub
 - ✓ rolada (np. śląska) lub
 - ✓ kaszotto (np. z kurczakiem)
 - ✓ łazanki
 - ✓ bigos
 - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
- metodyka nr 4 - dania z makaronem 250g:
 - ✓ Tagliatelle lub
 - ✓ Canneloni lub
 - ✓ Spaghetti lub
 - ✓ Pene lub
 - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
- pojemność napoju: 250 ml
- deser: owoc - deserowy pełny, niedzielony lub ciasto 100g; pudding lub budyń lub kisiel lub jogurt 150g

Zamawiający przedstawia przykładowe zestawy obiadowe (na jednego konsumenta/jeden zestaw), które w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wspólnie z Wykonawcą będą akceptowane w celu ich realizacji z założeniem, że zupa posiadać będzie pojemność 250ml, drugie danie 250g, napój 250ml, deser (owoc - deserowy pełny, niedzielony lub ciasto 100g; pudding lub budyń lub kisiel lub jogurt 150g) przywożone codziennie, np.

- Zestaw nr 1:
 - ✓ Zupa ogórkowa z ryżem + pieczywo
 - ✓ Eskalopki drobiowe
 - ✓ Ziemniaki i surówka
 - ✓ Kompot
 - ✓ Jabłko
- Zestaw nr 2:
 - ✓ Zupa cebulowa z ziemniakami + pieczywo
 - ✓ Łazanki z kapusta i kielbaską
 - ✓ Herbata
 - ✓ Pudding
- Zestaw nr 3:
 - ✓ Zupa brokułowa z makaronem + pieczywo
 - ✓ Polędwiczka drobiowa w sosie musztardowo-śmietanowym
 - ✓ Ryż w przyprawach i surówka
 - ✓ Herbata
 - ✓ Ciasto tortowe
- Zestaw nr 4:
 - ✓ Zupa kapuśniak + pieczywo
 - ✓ Naleśniki z owocami, bitą śmietaną i czekoladą
 - ✓ Sok
 - ✓ Jogurt owocowy
- Zestaw nr 5:
 - ✓ Krem dyniowy z grzankami + pieczywo
 - ✓ Pieczeń w sosie własnym

- ✓ Ziemniaki i surówki
- ✓ Kompot
- ✓ Banan
- Zestaw nr 6:
 - ✓ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
 - ✓ Kaszotto mięsno-warzywne z sosem
 - ✓ Sok
 - ✓ Budyń
- Zestaw nr 7:
 - ✓ Zupa fasolowa z makaronem
 - ✓ Udko pieczone
 - ✓ Frytki i surówka
 - ✓ Herbata
 - ✓ Gruszka
- Zestaw nr 8:
 - ✓ Zupa grysikowa
 - ✓ Pierogi z truskawkami, z kapustą, z mięsem, z serem itp.
 - ✓ Kompot
 - ✓ Galaretka owocowa
- Zestaw nr 9:
 - ✓ Żurek z jajkiem i kielbasą + pieczywo
 - ✓ Wątróbka pieczona z cebulą
 - ✓ Ziemniaki i surówka
 - ✓ Sok
 - ✓ Ciasto tortowe z masą
- Zestaw nr 10:
 - ✓ Flaczki + pieczywo
 - ✓ Zapiekanka ziemniaczana z jajkiem i warzywami
 - ✓ Herbata
 - ✓ Ciasto drożdżowe
- Zestaw nr 11:
 - ✓ Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym + pieczywo
 - ✓ Gołąbki
 - ✓ Kompot
 - ✓ Ciasto francuskie
- Zestaw nr 12:
 - ✓ Zupa kalafiorowa z makaronem + pieczywo
 - ✓ Karczek duszony w sosie własnym
 - ✓ Ziemniaki i surówka
 - ✓ Woda gazowana 250 ml
 - ✓ Kisiel
- Zestaw nr 13:
 - ✓ Zupa jarzynowa + pieczywo
 - ✓ Pulpety z sosem pomidorowym
 - ✓ Ziemniaki z wody i buraczki na ciepło
 - ✓ Sok
 - ✓ Jogurt naturalny
- Zestaw nr 14:
 - ✓ Zupa pomidorowa z makaronem + pieczywo
 - ✓ Kotlet mielony
 - ✓ Ziemniaki z wody i surówka z kiszanej kapusty
 - ✓ Herbata

- ✓ Ciasto francuskie
 - Zestaw nr 15:
 - ✓ Zupa ogórkowa + pieczywo
 - ✓ Kopytka + mięso duszone
 - ✓ Surówka z marchwi i jabłka
 - ✓ Kompot
 - ✓ Mandarynka 2 szt./os.
 - Zestaw nr 16:
 - ✓ Zupa kalafiorowa + pieczywo
 - ✓ Grillowana pierś z kurczaka
 - ✓ Ziemniaki puree i surówka z marchewki
 - ✓ Sok
 - ✓ Truskawki 4 szt./os
 - Zestaw nr 17:
 - ✓ Zupa krem z brokułów + pieczywo
 - ✓ Ryba smażona
 - ✓ Ziemniaki i tarta marchewka z jabłkiem
 - ✓ Kompot
 - ✓ Ciasto tortowe
- b. Posiłek powinien zaspakajać zapotrzebowanie energetyczne przewidziane dla jednej osoby w przedziale: 750 - 900 kcal,
- c. Produktami, które powinny znaleźć się w jadłospisie winny być: warzywa, owoce, chude mięso, bogate w kwasy „omega 3” ryby morskie, oliwa z oliwek, jajka, jogurty naturalne, złożone węglowodany, np. kasze, ryż, makarony pełnoziarniste - ważne jest też, aby posiłek zawierał produkty, które uzupełnią niedobory witamin: D, B2, B6, B12, A, E i C, a także kwasu foliowego, beta-karotenu, wapnia, żelaza i magnezu. Zabronione jest lub należy w jak największym stopniu ograniczyć przygotowany posiłek, składający się z cukrów prostych, produktów wysokotłuszczowych pochodzenia zwierzęcego, żywności przetworzonej.
- d. Posiłki winny być przegotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy itp.), glutaminianu sodu, tłuszczu utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
3. Usługa (co do zasady) świadczona będzie od poniedziałku do piątku (w uzasadnionych przypadkach na weekendach) w godzinach od 11.00 do 11.30, tak aby przygotowywanie do spożywania i późniejsza konsumpcja przez uczestników/uczestniczki była możliwa od 12:00 do 13:00
4. Godziny świadczenia usługi/dostawy mogą ulec zmianie z uwagi na nieprzewidziane okoliczności lub indywidualne potrzeby uczestników lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn.
5. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji konsumentów, tj. ilości uczestników biorących udział w zajęciach w danym dniu - w tym zakresie:
- a. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym będzie ustalał ilość posiłków na dany dzień, przynajmniej z jednodniowym wyprzedzeniem,
 - b. usługa rozliczana będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto posiłku dla jednego konsumenta obecnego w danym dniu (korzystającego z usługi) - z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia - Wykonawca wspólnie z Zamawiającym na etapie realizacji przedmiotu zamówienia ustali/wypracuje procedurę/dokumenty potwierdzania/potwierdzające wykonania/wykonanie usługi w dany dzień, która to stanowić będzie podstawę do rozliczeń.
6. Usługa świadczona będzie:
- a. od 18 września 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.
 - b. przez średnio 22 dni w miesiącu.

7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do wyznaczonego pomieszczenia w Dziennym Domu Pomocy w Bratkowicach. Dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt - za czynność wydania konsumentom odpowiedzialny jest Zamawiający.
8. Posiłki, Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich konsumentom) - drugie danie powinno być zapakowane w pojemnik obiadowy (jedno danie w jednym pojemniku).
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania dwutygodniowego jadłospisu na 2 dni przed pierwszym dniem dostawy w celu akceptacji przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
11. Podczas wykonywania usługi/dostawy Wykonawca musi zapewnić warunki bezpieczeństwa i higieny w szczególności w trakcie transferowania/przekazywania posiłków w siedzibie Dziennego Domu Pomocy w Bratkowicach.
12. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu zgodnie z obowiązującym prawodawstwem w tym zakresie.
13. Wykonawca będzie odbierał odpady i resztki posiłków w tym samym dniu lub w dniu następnym (z dnia poprzedniego).
14. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość), Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny od stwierdzenia niniejszych nieprawidłowości.
15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność:
 - a. wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi,
 - b. za konsumentów w zakresie powiązanim (bezpośrednio korelującym) ze świadczoną usługą.
16. Dostawa winna być realizowana z przestrzeganiem zarówno przez Wykonawcę jak i przez osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia (w imieniu Wykonawcy), polityk i zasad wspólnotowych, w tym:
 - a. zasady równości szans kobiet i mężczyzn,
 - b. zasady niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami,
 - c. zasady zrównoważonego rozwoju.
17. Wykonawca i osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia, zobowiązany/zobowiązane będzie/będą do akceptacji i przestrzegania wszelkich dokumentów regulujących funkcjonowanie/działalność Zamawiającego, m.in. regulaminy, zarządzenia i inne, które mają znaczenie w zakresie formalno-prawno-organizacyjno-logistycznych uwarunkowań związanych z realizacją przedmiotu zamówienia (Wykonawca zarówno w trakcie trwania postępowania jak i przed realizacją przedmiotu zamówienia, ma prawo do uzyskania więcej informacji dotyczących tego zagadnienia - w tym zakresie należy skontaktować się z zespołem zarządzającym projektem w biurze projektu).
18. Naruszenie którejkolwiek z w/w polityk/zasad/regulacji (wskazanych w punktach 16 i 17) skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
19. Wsparcie dla osób niepełnosprawnych i/lub z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi:
 - a. Zamawiający na etapie niniejszego postępowania zastrzega sobie możliwość zakwalifikowania uczestnika/uczestniczki z niepełnosprawnością w zakresie ograniczeń co do spożytkowania posiłków, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też

świadczona usługa/dostawa (co do zasady) musi być dostosowana do osób z niepełnosprawnością - w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej jakości usługi, po wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie przez Zamawiającego (np. ograniczenia w spożywaniu posiłków w całej postaci w wyniku zwiężenia przełyku, gdzie kontrreakcją będzie „zblendowany” posiłek),

- b. Zamawiający na etapie niniejszego postępowania zastrzega sobie, że do projektu może zostać zakwalifikowany/zakwalifikowana uczestnik/uczestniczka z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi, nie mniej jednak takie zdarzenie może nastąpić w przyszłości, dlatego też świadczona usługa/dostawa (co do zasady) musi być dostosowana do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).