

Załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie: Świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczestników Klubu Seniora w Kuczyźnie w ramach projektu „Rozwijamy usługi społeczne w Gminie Cielądz”

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczanie i przekazywanie posiłków dla uczestników Klubu Seniora w Kuczyźnie w ramach projektu „**Rozwijamy usługi społeczne w Gminie Cielądz**”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027.

Usługa obejmuje przygotowanie ciepłych posiłków w postaci zupy, drugiego dania wraz z napojem w opakowaniach, transport posiłków w warunkach zgodnych z przepisami sanitarnymi oraz dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Zamówienie obejmuje usługę cateringową, a nie dostawę produktów spożywczych. Wykonawca organizuje przygotowanie i dostawę posiłków w sposób bezpieczny, punktualny, zgodny z wymaganiami sanitarnymi oraz dostosowany do wieku i potrzeb uczestników.

2. Zakres ilościowy i charakter szacunkowy posiłków

Do kalkulacji i porównania ofert przyjmuje się orientacyjnie: **20 posiłków dziennie, 22 dni w miesiącu, 18 miesięcy, łącznie około 7920 posiłków.**

Podane wielkości mają charakter szacunkowy i służą wyłącznie do obliczenia ceny ofertowej oraz porównania ofert. Faktyczna liczba posiłków będzie wynikała z rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego, harmonogramu funkcjonowania Klubu, frekwencji uczestników oraz potrzeb projektu.

Zmniejszenie lub zwiększenie faktycznej liczby posiłków w granicach maksymalnej wartości umowy nie stanowi zmiany umowy wymagającej aneksu, o ile nie prowadzi do zmiany ceny jednostkowej brutto za 1 posiłek, zmiany ogólnego charakteru umowy ani przekroczenia wartości umowy.

3. Uczestnicy i miejsce realizacji



Usługa dotyczy co do zasady **20 uczestników projektu** - osób w wieku powyżej 60 roku życia, osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu lub osób z niepełnosprawnościami.

Liczba posiłków w danym dniu może być mniejsza od wartości orientacyjnej albo zmieniać się w granicach wynikających z projektu, frekwencji i harmonogramu zajęć. Zapis ten nie oznacza obowiązku zapłaty za posiłki niezlecone albo niewydane.

Miejscem dostawy posiłków jest **Klub Seniora w Kuczyźnie** albo inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, jeżeli dostawa pozostaje bezpośrednio związana z realizacją projektu.

4. Wymagania sanitarne i organizacyjne

Posiłki muszą być przygotowywane w zakładzie albo lokalu spełniającym wymagania sanitarne właściwe dla działalności objętej zamówieniem, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zasadami HACCP.

Wykonawca musi dysponować środkiem transportu dopuszczonym do przewozu żywności. Transport powinien zapewniać zachowanie wymaganej temperatury, higieny, jakości i bezpieczeństwa posiłków do chwili przekazania Zamawiającemu.

Wykonawca zapewni posiłki świeże, przygotowane w dniu dostawy, estetyczne, zgodne z zatwierdzonym jadłospisem i wymaganiami gramaturowymi. Posiłki nie mogą wykazywać oznak zepsucia, zanieczyszczenia, obniżonej temperatury albo niezgodności z jadłospisem.

Zamawiający może żądać okazania dokumentów potwierdzających dopuszczenie zakładu i środka transportu do działalności objętej zamówieniem oraz innych dokumentów niezbędnych do weryfikacji zgodności realizacji usługi z przepisami.

Wykonawca przez cały okres realizacji usługi powinien posiadać ubezpieczenie OC działalności związanej z przygotowywaniem i dostarczaniem posiłków w zakresie i na sumę gwarancyjną określone w umowie.

5. Wymagania dotyczące personelu

Osoby przygotowujące posiłki oraz osoby mające kontakt z żywnością muszą spełniać wymagania wynikające z przepisów sanitarnych, w szczególności posiadać aktualne badania lub orzeczenia wymagane dla wykonywanych czynności.

Personel Wykonawcy jest zobowiązany do zachowania zasad higieny, kultury osobistej, punktualności oraz należytego traktowania uczestników i pracowników Zamawiającego.

Wykonawca nie może powierzyć realizacji usługi osobie, która nie spełnia wymagań sanitarnych albo której stan może zagrażać bezpieczeństwu żywności lub uczestników.

Wykonawca zapewnia poufność danych uczestników i zobowiązuje osoby skierowane do realizacji zamówienia do zachowania poufności.

6. Jadłospis, dostawy i zmiany organizacyjne

Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu jadłospis do zatwierdzenia z wyprzedzeniem umożliwiającym weryfikację, nie później niż 2 dni robocze przed rozpoczęciem okresu, którego jadłospis dotyczy, chyba że Strony uzgodnią krótszy termin w sytuacji organizacyjnej.

Posiłki będą dostarczane w dniach funkcjonowania Klubu i godzinach wskazywanych przez Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek dostosować dostawy do harmonogramu zajęć i bieżących potrzeb projektu.

Zamawiający może zmienić harmonogram, liczbę posiłków lub godzinę dostawy z przyczyn organizacyjnych, projektowych, frekwencyjnych lub losowych. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić takie zmiany, jeżeli są związane z przedmiotem zamówienia i mieszczą się w zakresie umowy.

7. Dokumentowanie wykonania usługi.

Wykonawca prowadzi ewidencję dostaw obejmującą co najmniej: datę, liczbę zamówionych i dostarczonych posiłków, godzinę dostawy, jadłospis, osobę przekazującą i odbierającą posiłki oraz ewentualne uwagi dotyczące jakości lub ilości posiłków.

Podstawą miesięcznego rozliczenia jest protokół miesięczny wykonania usługi podpisany przez Wykonawcę i zatwierdzony przez Zamawiającego, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 11 do SWZ.

Rozliczeniu podlegają wyłącznie posiłki faktycznie zamówione, prawidłowo dostarczone i zaakceptowane przez Zamawiającego. Do rozliczenia nie zalicza się posiłków niezleconych, dostarczonych po czasie w sposób uniemożliwiający ich wykorzystanie, wadliwych jakościowo albo niezgodnych z zamówieniem, jeżeli Zamawiający odmówi ich przyjęcia.

8. Kontrola i bezpieczeństwo

Zamawiający ma prawo kontrolować sposób realizacji usługi, w szczególności jakość, świeżość, temperaturę, gramaturę, zgodność z jadłospisem, punktualność dostaw, dokumenty sanitarne, sposób transportu i prawidłowość ewidencji posiłków.

W razie reklamacji, awarii, opóźnienia, problemu technicznego albo innego zdarzenia zagrażającego prawidłowej realizacji usługi Wykonawca niezwłocznie informuje Zamawiającego i podejmuje działania zapewniające ciągłość usługi.

Wykonawca zapewni posiłek zastępczy albo inną równoważną dostawę w czasie zadeklarowanym w ofercie, nie dłuższym niż 60 minut, liczonym od momentu zgłoszenia reklamacji albo innej przeszkody przez Zamawiającego lub osobę wyznaczoną do kontaktu.

9. Przepisy, standardy i odpowiedzialność

Wykonawca realizuje zamówienie zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych, ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przepisami sanitarnymi, przepisami dotyczącymi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, przepisami BHP oraz innymi powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania osób, którymi posługuje się przy realizacji zamówienia, w tym personelu, podwykonawców i osób współpracujących.

Wykonawca zobowiązany jest realizować usługę w sposób zapewniający poszanowanie godności uczestników, zasad równego traktowania, dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami i standardów projektu współfinansowanego ze środków UE.

10. Dodatkowe wymagania organizacyjne i bezpieczeństwa

1. Wykonawca ma obowiązek zapewnić ciągłość usługi także w razie choroby personelu, awarii sprzętu, awarii środka transportu, problemów z dostawami produktów lub innych zdarzeń typowych dla wykonywania usług cateringowych. Organizacja zastępstwa nie może powodować obniżenia standardu usługi.

2. Posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach lub opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i utratą wymaganej temperatury.

3. Wykonawca powinien zapewnić możliwość bieżącego kontaktu z osobą koordynującą usługę oraz reagować na zgłoszenia Zamawiającego dotyczące liczby posiłków, jakości, punktualności i jadłospisu.

4. Wykonawca nie może łączyć transportu posiłków z transportem rzeczy lub osób w sposób mogący naruszać wymagania sanitarne, bezpieczeństwo żywności, punktualność albo jakość usługi.

11. Ewidencja dostaw i posiłków

1. Dla każdego dnia realizacji usługi Wykonawca prowadzi ewidencję obejmującą co najmniej datę, liczbę zamówionych i dostarczonych posiłków, godzinę dostawy, jadłospis, osobę przekazującą i odbierającą posiłki oraz ewentualne uwagi o zmianach lub reklamacjach.

2. Rozliczeniu podlegają wyłącznie posiłki faktycznie dostarczone w związku z usługą i zaakceptowane przez Zamawiającego. Dostawy niezlecone, prywatne albo niezgodne z harmonogramem nie podlegają zapłacie.

3. W przypadku rozbieżności między ewidencją Wykonawcy a protokołem, jadłospisem, harmonogramem lub informacjami od Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek złożyć wyjaśnienia przed wystawieniem faktury.

12. Harmonogram usług cateringowych i zmiany dostaw

1. Harmonogram usług cateringowych będzie dokumentem roboczym przekazywanym Wykonawcy przez Zamawiającego. Może być przekazywany w formie wiadomości e-mail, zestawienia tabelarycznego albo innej formie uzgodnionej przez Strony, jeżeli pozwala na jednoznaczne ustalenie dat, godzin, liczby posiłków oraz miejsc dostawy.

2. Zamawiający może zmienić harmonogram z przyczyn projektowych, organizacyjnych, pogodowych, zdrowotnych albo wynikających z potrzeb uczestników. Wykonawca nie może odmówić wykonania zmiany mieszczącej się w przedmiocie umowy, jeżeli została przekazana z wyprzedzeniem umożliwiającym racjonalną organizację usługi cateringowej.

3. Nagłe zmiany, wynikające np. z choroby uczestnika, odwołania zajęć, awarii infrastruktury, problemów organizacyjnych albo innych okoliczności niezależnych od Zamawiającego, powinny być obsługiwane przez Wykonawcę w sposób elastyczny i bezpieczny. W takim przypadku Strony powinny niezwłocznie potwierdzić zmianę liczby posiłków albo godzinę dostawy.

4. Wykonawca nie może samodzielnie zmieniać liczby posiłków, godziny dostawy, miejsca dostawy, jadłospisu ani łączyć usługi cateringowej dla uczestników projektu z innymi usługami

w sposób naruszający wymagania sanitarne, punktualność lub jakość posiłków. Każda zmiana mająca wpływ na uczestników wymaga co najmniej roboczego uzgodnienia z osobą wskazaną przez Zamawiającego.

5. Jeżeli utrudnienia drogowe albo inne okoliczności organizacyjne wpływają na godzinę dostawy, Wykonawca powinien niezwłocznie poinformować Zamawiającego i odnotować zdarzenie w ewidencji usługi cateringowej wraz z krótkim uzasadnieniem. Zdarzenie takie nie uprawnia do rozliczenia posiłków niezleconych albo niewydanych.

13. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa, dostępności i równego traktowania

1. Wykonawca ma obowiązek wykonywać zamówienie z poszanowaniem godności, autonomii i prywatności uczestników. Usługa nie może prowadzić do stygmatyzacji osób starszych, osób z niepełnosprawnościami ani osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu.

2. Środek transportu żywności powinien być utrzymany w czystości i stanie sanitarnym odpowiednim do przewozu posiłków. Wykonawca powinien zapewnić warunki transportu pozwalające zachować wymaganą temperaturę i jakość posiłków.

3. Wykonawca powinien stosować zasadę minimalizacji danych osobowych. Personel Wykonawcy powinien znać tylko te informacje o uczestnikach, które są niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, w szczególności liczbę posiłków, ewentualne informacje o alergiach albo szczególnych potrzebach żywieniowych przekazane przez Zamawiającego.

4. Wykonawca nie może utrzymywać wizerunku uczestników, publikować informacji o uczestnikach, przekazywać danych osobom nieuprawnionym ani wykorzystywać danych do celów innych niż wykonanie umowy.

5. W przypadku zdarzenia zagrażającego bezpieczeństwu uczestników Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie podjąć działania zabezpieczające, zawiadomić odpowiednie służby, jeżeli jest to konieczne, oraz poinformować Zamawiającego.