# **Załącznik nr 1 do SWZ**

# **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe - przygotowanie i dostarczenie posiłków podczas spotkań edukacyjnych oraz szkoleń komputerowych w Klubach Seniora w Chrząstówce, Osobnicy, Trzcinicy, Warzycach i Wolicy.
2. Planowane spotkania edukacyjne oraz szkolenia komputerowe dla których świadczona będzie usługa cateringowa:
3. **Klub Seniora w Chrząstówce:**
4. serwis kawowy i dwudaniowy obiad podczas spotkań edukacyjnych seniorów:
* spotkania seniorów: 1 raz w miesiącu (2024 r. – 12 spotkań - 348 osobodni; 2025 r. – 12 spotkań - 348 osobodni ; 2026 r. – 12 spotkań -348 osobodni; 2027 r. – 9 spotkań - 261 osobodni),
* liczba uczestników spotkań: 29 osób,
* łączna liczba osobodni - 1 305,
1. serwis kawowy podczas szkoleń komputerowych:
* szkolenia: 20 dni szkoleniowych łącznie w roku 2024 (10 dni – 100 serwisów) i 2026 (10 dni -100 serwisów ),
* liczba uczestników w jednym dniu szkolenia: 10 osób,
* łączna liczba serwisów kawowych – 200.
1. **Klub Seniora w Osobnicy:**
2. serwis kawowy i dwudaniowy obiad podczas spotkań edukacyjnych seniorów:
* spotkania seniorów: 1 raz w miesiącu (2024 r. – 12 spotkań -180 osobodni; 2025 r. – 12 spotkań-180 osobodni ; 2026 r. – 12 spotkań -180 osobodni; 2027 r. – 9 spotkań -135 osobodni)
* liczba uczestników spotkań: 15 osób,
* łączna liczba osobodni – 675,
1. serwis kawowy podczas szkoleń komputerowych:
* szkolenia: 20 dni szkoleniowych łącznie w roku 2024 (10 dni – 100 serwisów) i 2026 (10 dni -100 serwisów ),
* liczba uczestników w jednym dniu szkolenia: 10 osób,
* łączna liczba serwisów kawowych – 200.
1. **Klub Seniora w Trzcinicy:**
2. serwis kawowy i dwudaniowy obiad podczas spotkań edukacyjnych seniorów:
* spotkania seniorów: 1 raz w miesiącu (2024 r. – 12 spotkań - 276 osobodni; 2025 r. – 12 spotkań - 276 osobodni ; 2026 r. – 12 spotkań - 276 osobodni ; 2027 r. – 9 spotkań - 207 osobodni),
* liczba uczestników spotkań: 23 osób,
* łączna liczba osobodni -1 035,
1. serwis kawowy podczas szkoleń komputerowych:

- szkolenia: 20 dni szkoleniowych łącznie w roku 2024 (10 dni – 100 serwisów) i 2026 (10 dni -100 serwisów ),

- liczba uczestników w jednym dniu szkolenia: 10 osób,

- łączna liczba serwisów kawowych – 200.

1. **Klub Seniora w Warzycach:**
2. serwis kawowy i dwudaniowy obiad podczas spotkań edukacyjnych seniorów:
* spotkania seniorów: 1 raz w miesiącu (2024 r. – 12 spotkań – 360 osobodni; 2025 r. – 12 spotkań – 360 osobodni ; 2026 r. – 12 spotkań – 360 osobodni; 2027 r. – 9 spotkań – 270 osobodni ),
* liczba uczestników spotkań: 30 osób,
* łączna liczba osobodni – 1 350,
1. serwis kawowy podczas szkoleń komputerowych:

- szkolenia: 20 dni szkoleniowych łącznie w roku 2024 (10 dni – 100 serwisów) i 2026 (10 dni -100 serwisów ),

- liczba uczestników w jednym dniu szkolenia: 10 osób,

- łączna liczba serwisów kawowych – 200.

1. **Klub Seniora w Wolicy:**
2. serwis kawowy i dwudaniowy obiad podczas spotkań edukacyjnych seniorów:

- spotkania seniorów: 1 raz w miesiącu (2024 r. – 12 spotkań - 276 osobodni; 2025 r. – 12 spotkań - 276 osobodni ; 2026 r. – 12 spotkań - 276 osobodni ; 2027 r. – 9 spotkań - 207 osobodni),

- liczba uczestników spotkań: 23 osób,

- łączna liczba osobodni -1 035,

1. serwis kawowy podczas szkoleń komputerowych:

- szkolenia: 20 dni szkoleniowych łącznie w roku 2024 (10 dni – 100 serwisów) i 2026 (10 dni -100 serwisów ),

- liczba uczestników w jednym dniu szkolenia: 10 osób,

- łączna liczba serwisów kawowych - 200

Łączna liczba osobodni (serwis kawowy i dwudaniowy obiad) podczas spotkań edukacyjnych seniorów) wynosi 5 400 a w skali rocznej:

2024 – 1 440

2025 – 1 440

2026 – 1 440

2027 – 1 080.

Łączna liczba serwisów kawowych podczas szkoleń komputerowych wynosi
1 000 a w skali rocznej:

2024 – 500

2026 – 500

1. **Wymagania dotyczące serwisu kawowego**:
2. serwis kawowy ma zostać zorganizowany w formie stołu szwedzkiego, z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek
3. w ramach serwisu kawowego należy dostarczyć:
4. ciasta domowe 1 sztuki na osobę, waga 1 szt. min, 80g np.
* sernik lub jabłecznik,
* ciasto biszkoptowe z galaretką owocową lub tartaletki z owocami lub
* tartaletki z kremem kajmakowym
1. ciastka (mieszanka deserowa - delicje, wafelki, ciastka kruche): 5 sztuk różnych ciastek na osobę,
2. 1 filiżanka kawy (1 filiżanka - 250 ml) na osobę,
3. 1 filiżanka herbaty (1 filiżanka - 250 ml) na osobę,
4. 1 butelka 0,5 l wody mineralnej niegazowanej na osobę,
5. cukier: 8 łyżeczek lub 8 saszetek x 2g na osobę,
6. mleko płynne min. 2% - 100 ml na osobę,
7. cytryna: 2 plasterki na osobę,
8. **Wymagania dotyczące dwudaniowego obiadu na spotkaniach seniorów**
9. dwudaniowy obiad obejmuje zupę, drugie danie,
10. zamawiający wymaga zaplanowania jadłospisu na 5 dni przed datą dostarczenia posiłków i przedłożenie go do akceptacji zamawiającego;
11. zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem. Kontrola może obejmować 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;
12. wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów:

**Obiad (1 osobodzień)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** | **Produkt/potrawa** | **Obiad** |
| 1 | Zupa  | 400 ml |
| 2 | Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych) | 250 g |
| 3 | Kluski śląskie, kopytka  | 200 g |
| 4 | Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana itp. do II dania  | 200 g |
| 5 | Ryż na sypko  | 150 g |
| 6 | Sosy  | 80 g |
| 7 | Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)  | 150 g |
| 8 | Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe) | 100g |
| 9 | Udko z kurczaka  | (250g) 1 szt. |
| 10 | Filet z drobiu  | 80 g |
| 11 | Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) | 100 g |
| 12 | Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g | 250 g |
| 13 | Kotlet z jaj  | 80 g |
| 14 | Potrawy bezmięsne | 1. g
 |

**Organizacja dostaw posiłków:**

1. dostawa posiłków i ich wydawanie następuje w Klubach Seniora zlokalizowanych:
2. Dom Ludowy w Chrząstówce, Chrząstówka 26
3. Dom Ludowy w Osobnicy, Osobnica 102
4. Filia GBP w Trzcinicy, Trzcinica 103
5. Dom Ludowy w Warzycach, Warzyce 329
6. Dom Ludowy w Wolicy, Wolica 97
7. posiłki mają być dostarczane w dniach i godzinach uzgodnionych
z zamawiającym;
8. godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane, gdy wykonawca lub pracownik wykonawcy dostarczający posiłki zgłosi ich przybycie osobie upoważnionej przez zamawiającego, po przyjeździe na teren zamawiającego w ustalonym przedziale czasowym, dostarczając dostawę zgodnej
z zapotrzebowaniem zamawiającego;
9. maksymalna liczba posiłków dostarczanych dziennie została określona
w pkt 2.
10. zamawiający ma prawo nie zamawiać liczby posiłków określonych w pkt 2, a wykonawcy nie przysługują wobec zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu;
11. W każdym z jadłospisów należy uwzględniać różnorodność planowanych posiłków, zwłaszcza poprzez unikanie powtarzalności dań oraz uwzględnienie sezonowych owoców i warzyw.
12. Na żądanie zamawiającego, wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego zamawiającemu lub jego części. Analiza obejmuje podanie składników i zawartości dań, ich kaloryczności, wartości odżywczej oraz innych danych żądanych przez zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez zamawiającego zastrzeżeń, wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych zamawiającego przed jego wprowadzeniem do stosowania.
13. Wykonawca dostarcza posiłki własnymi siłami bezpośrednio na adres wskazany przez zamawiającego.
14. Upoważniony przez zamawiającego pracownik ma prawo koordynować czynności wykonawcy podczas wykonywania danej dostawy posiłków.
15. Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast gramatura uzależniona jest od zapotrzebowania.
16. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników na żywności jest obowiązkiem wykonawcy.
17. Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych, pojemników na posiłki, w tym innych pojemników np. koszy transportowych w których dostarczane są posiłki do zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
18. Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez zamawiającego reklamacji na piśmie. Wykonawca zobowiązany jest udzielić zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej otrzymania. Po rozpatrzeniu odpowiedzi wykonawcy, zamawiający ma prawo wezwać wykonawcę do zmiany sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określając żądane przez siebie korekty. Powyższe postanowienia nie wykluczają prawa zamawiającego do nałożenia na wykonawcę umownych kar za niedopełnienie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

# **Dodatkowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia oraz sposób ich weryfikacji przez zamawiającego.**

1. **Przedmioty jednorazowego użytku:**

Przy realizacji zamówienia wykonawca ma obowiązek używać przedmiotów wielokrotnego użytku[[1]](#footnote-1). Wyjątki:

1. worki na śmieci oraz kompostowalne rękawice do przygotowywania posiłków;
2. papierowe obrusy, które można wycierać i których można używać przez dłuższy czas (niedozwolone jest stosowanie obrusów jednorazowego użytku wykorzystywanych na czas jednego posiłku).

Wszystkie przedmioty jednorazowego użytku muszą nadawać się do recyklingu, być wykonane z tworzyw sztucznych nadających się do recyklingu albo z materiału nadającego się do kompostowania. W przypadku zastosowań prowadzących do zanieczyszczenia przedmiotów jedzeniem (np. sztućców i naczyń) należy stosować przedmioty nadające się do kompostowania.

**Weryfikacja:** przed rozpoczęciem realizacji zmówienia wykonawca musi przedłożyć wykaz przedmiotów jednorazowego lub wielokrotnego użytku**,** które będą stosowane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności, które z nich są przedmiotami jednorazowego użytku. Ponadto wykonawca musi przekazać informacje na temat materiału, z jakiego wykonano przedmioty jednorazowego użytku, wskazując w szczególności, czy przedmioty te nadają się do recyklingu lub kompostowania zgodnie EN13432.

1. **Produkty chemiczne do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia[[2]](#footnote-2):**

Wszystkie produkty używane przez wykonawcę do mycia rąk, zmywania naczyń i czyszczenia muszą spełniać wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.

**Weryfikacja:** wykonawca ma obowiązek dostarczyć wykaz produktów chemicznych do mycia rąk, zmywania oraz rutynowego czyszczenia, które będą wykorzystywane na potrzeby realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które produkty są zgodne z tym kryterium.

1. **Ręczniki papierowe w rolkach i papier kuchenny:**

Wszystkie ręczniki papierowe w rolkach i papier kuchenny muszą spełniać wymogi znakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.

**Weryfikacja:** wykonawca ma obowiązek dostarczenia wykazu produktów z papieru, które będą wykorzystywane w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które produkty są zgodne z tymi kryteriami.

1. Przedmioty jednorazowego użytku obejmują zastawę stołową, taką jak talerze, kubki, szklanki, sztućce, obrusy, serwetki itp. oraz inne przedmioty, takie jak rękawiczki, worki naśmieci itp. [↑](#footnote-ref-1)
2. „Rutynowe” odnosi się do regularnych czynności wykonywanych co najmniej raz w miesiącu. Na potrzeby niniejszego zamówienia wszystkie czynności czyszczenia, z wyjątkiem mycia okien, które wykonuje się rzadziej niż raz w miesiącu, uznaje się za wykraczające poza zakres. [↑](#footnote-ref-2)