STOWARZYSZENIE SURSUM CORDA
tel. **18 44 11 994**, kom. **508 772 398** (w godz. 8.00-16.00)
ul. Lwowska 11, 33-300 Nowy Sącz
www.sc.org.pl/pocztaobiadowa
pocztaobiadowa@sc.org.pl

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest **usługa przygotowania oraz dostarczania obiadów bezpośrednio do domów seniorów** w ramach Program Poczta Obiadowa finansowanego przez Fundację Biedronki.

II. **Zamówienie zostało podzielone na 3 części (Lokalizacje)** ze względu na różne lokalizacje dostawy posiłków. Każda część zamówienia będzie oceniana odrębnie, a wybór Wykonawcy nastąpi osobno dla każdej części.

1) Dla pierwszej części zamówienia, tj. **Lokalizacja 1**, Zamawiający przewiduje wybór **maksymalnie dwóch wykonawców**, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów w ocenie ofert.

   a) W przypadku gdy zostanie złożona tylko jedna oferta spełniająca wymagania Zamawiającego, Zamawiający dopuszcza udzielenia zamówienia jednemu Wykonawcy, który będzie realizował usługę dla wszystkich odbiorców w tej części zamówienia.

   b) W przypadku wyboru dwóch Wykonawców w Lokalizacji 1, podział odbiorców między Wykonawców nastąpi według kryterium geograficznego, z uwzględnieniem efektywności tras dostawczych. Ostateczny podział zostanie ustalony przez Zamawiającego przed podpisaniem umów.

   c) W przypadku rezygnacji lub rozwiązania umowy z jednym z dwóch Wykonawców w Lokalizacji 1, Zamawiający może powierzyć obsługę wszystkich odbiorców drugiemu Wykonawcy po cenie jednostkowej dla obsługi 90–110 osób (Cena nr 2), za uprzednią zgodą tego Wykonawcy.

2) Dla drugiej części zamówienia, tj. **Lokalizacja 2**, Zamawiający przewiduje wybór **jednego wykonawcy**.

3) Dla trzeciej części zamówienia, tj. **Lokalizacja 3**, Zamawiający przewiduje wybór **jednego wykonawcy**.

LOKALIZACJA 1: Nowy Sącz i Gmina Chełmiec (miejscowości: Paszyn, Piątkowa, Boguszowa, Januszowa, Kunów, Librantowa, Naściszowa, Wielopole, Klimkówka, Ubiad, Dąbrowa, Kurów, Wola Kurowska, Wielogłowy)

LOKALIZACJA 2: Nowy Sącz – Biegonice, Stary Sącz (miasto i gmina), Gmina Podegrodzie, Gmina Rytro, Gmina Chełmiec (miejscowości: Świniarsko, Mała Wieś, Niskowa, Biczyce Dolne, Biczyce Górna, Trzetrzewina, Rdziostów, Marcinkowice, Wola Marcinkowska, Klęczany, Chomranice, Krasne Potockie)

LOKALIZACJA 3: Grybów (miasto i gmina)

III. **Zakres zamówienia (dotyczy każdej części zamówienia):**

STOWARZYSZENIE SURSUM CORDA
tel. **18 44 11 994**, kom. **508 772 398** (w godz. 8.00-16.00)
ul. Lwowska 11, 33-300 Nowy Sącz
www.sc.org.pl/pocztaobiadowa
pocztaobiadowa@sc.org.pl

1) Posiłek powinien składać się **z dwóch dań, tj. zupy oraz dania drugiego** (dalej zestaw obiadowy). Każdy zestaw obiadowy ma być o łącznej wartości kalorycznej nie niższej niż **700 kcal,** skomponowany tak, by udział poszczególnych makroskładników w wartości kalorycznej wynosił odpowiednio: **18% dla białka, 30% dla tłuszczów, 52% węglowodanów** (dopuszczając odchylenia na poziomie +/-10%). Posiłki powinny być zapewniane w następującym układzie: **we wtorek i w środę – posiłki mięsne**, natomiast **w piątek – posiłki jarskie (bezmięsne)**.
2) Zestawy obiadowe powinny być przygotowane wg dwóch wariantów dietetycznych, tj. **w wersji standardowej** oraz **lekkostrawnej.**
3) Zestawy obiadowe powinny być **odpowiednie dla osób starszych,** przygotowywane z surowców wysokiej jakości, z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
4) Zestawy obiadowe muszą być przygotowane **zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi** dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
5) **Jadłospisy muszą być układane przez dietetyka dostawcy**, z wyliczeniem zawartości głównych składników odżywczych i wartości energetycznej.
6) **Jadłospisy** muszą być przedstawione Stowarzyszeniu Sursum Corda, **do wcześniejszego zatwierdzenia**.
7) Zestawy obiadowe dostarczane są do Seniorów **bezpośrednio po przygotowaniu, ciepłe, przeznaczone do natychmiastowego spożycia** (nieprzeznaczone do schłodzenia i ponownego podgrzania) – uwaga: czas pomiędzy przygotowaniem posiłku i umieszczeniem w opakowaniu, a spożyciem powinien być możliwe jak najkrótszy - nie jest dopuszczalne np. przygotowanie posiłków w nocy, a następnie przetrzymywanie ich w temperaturze pokojowej przez wiele godzin.
8) Zestawy obiadowe powinny być dostarczane: **jeden zestaw obiadowy w ramach jednej dostawy**.
9) Zestawy obiadowe powinny być dostarczane w **atestowanych opakowaniach jednorazowych** wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, nadających się do recyclingu, zapewniających szczelność.
10) Posiłki mogą być również dostarczane w specjalistycznych pojemnikach wielorazowych. Wytyczne, co do postępowania i obiegu pojemników powinny być opisane w GHP zakładu, w szczególności dokumentacja musi zawierać opis:
    - materiału z jakiego są wykonane – dopuszczenie do kontaktu z żywnością, również gorącą lub o wysokiej kwasowości, odporność na wysokie temperatury i środki dezynfekujące,
    - sposobu, częstotliwości oceny stanu technicznego – jakiekolwiek uszkodzenie / pęknięcie ubytek / brak szczelności powinno dyskwalifikować do ponownego użycia,
    - sposobu mycia i sterylizowania – metoda, czas, środki chemiczne,
    - sposobu przechowywania umytych pojemników przed ich ponownym użyciem – zmniejszenie ryzyka zanieczyszczenia, kroskontaminacji / separacja stref przyjmowania brudnych i przechowywania czystych.
11) Na opakowaniach zestawów obiadowych **musi znajdować się etykieta** zawierająca wymagane prawem informacje dot. posiłku (wartość kaloryczna posiłku, rozpisanie makroskładników), jak również nazwę i logo programu, logo Stowarzyszenia Sursum Corda, logo Fundacji Biedronki oraz

numer infolinii umożliwiającej zgłoszenie uwag dot. jakości posiłku. **Wykonawca otrzyma stosowne pliki graficzne konieczne do stworzenia etykiety**.

12) Wykonawca ma obowiązek pobierać **próbki przygotowanych posiłków oraz przechowywać je, zgodnie z przepisami prawa (minimum 72h** od momentu, w którym dana partia posiłków powinna być spożyta).

13) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić **utylizację odpadów użytych do produkcji posiłków**, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14) Zamawiający może dokonywać **niezapowiedzianych wizytacji miejsca produkcji posiłków i kontroli procesu produkcyjnego**, tzw. „audyt".

15) Wykonawca jest zobowiązany **okazać deklarację zgodności i dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo opakowań do żywności** (naczynia jednorazowego użycia).

16) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania dokumentacji zdjęciowej każdego rodzaju Posiłku po jego przygotowaniu (bezpośrednio przed wydaniem do transportu), a następnie umieszczenie dokumentacji zdjęciowej w Aplikacji Poczta Obiadowa w terminie 2 dni roboczych po zakończeniu dostaw oraz opisaniu go.

17) Zestawy obiadowe powinny być transportowane do seniorów **w opakowaniach z logo programu** – mogą to być torby, ale także skrzynki, kartony, steroboxy i inne. Wszystkie dodatkowe opakowania powinny być oznaczone logotypem Programu.

18) **Zestawy obiadowe muszą być dostarczane „do rąk własnych" poszczególnych seniorów** lub osób z nimi zamieszkujących. **Niedopuszczalne jest zostawienie posiłków pod drzwiami mieszkania.**

19) Potwierdzeniem dokonania dostawy Posiłków dla Stowarzyszenia będzie **zeskanowanie przez kierowcę dostarczającego posiłki, podczas każdej dostawy, unikalnego kodu QR,** który będzie umieszczony po wewnętrznej stronie drzwi wejściowych w miejscu zamieszkania Seniora.

    Kierowcy/dostawcy powinni dysponować telefonem z systemem Android, dzięki czemu będzie posiadać indywidualne konto w dedykowanej do programu aplikacji.

    Potwierdzanie dostawy bez skanowania QR kodu powinno mieć miejsce tylko w wyjątkowych przypadkach, które nie powinny stanowić więcej niż 1-2% wszystkich potwierdzonych dostaw w trakcie trwania Projektu.

    Aplikację i informacje o zasadach obsługi aplikacji dostarczy Stowarzyszenie Sursum Corda.

20) **W przypadku niezgłoszonej wcześniej nieobecności Seniora w jego miejscu zamieszkania, posiłek obiadowy będzie dostarczany do biura Stowarzyszenia** (wejście od ul. św. Małgorzaty 3, 33-300 Nowy Sącz), a następnie przekazywany przez Wolontariuszy dla potrzebujących Seniorów, którzy nie zakwalifikowali się do Programu.

21) Stowarzyszenie Sursum Corda zastrzega sobie prawo do monitorowania i kontrolowania posiłków pod kątem bezpieczeństwa żywności, jakości, w tym zgodności wartości kalorycznej i wagowej posiłków i zgodności z uzgodnionym jadłospisem.

22) Szacunkowa miesięczna liczba osób objętych dożywianiem to przedział:

    a) **W przypadku Lokalizacji 1: 90 – 110 osób,**

        UWAGA: W przypadku wyboru dwóch wykonawców do obsługi Lokalizacji 1, szacunkowa liczba osób objętych dożywieniem to przedział 40 – 55 osób

b) **W przypadku Lokalizacji 2: 70 - 90 osób,**

c) **W przypadku Lokalizacji 3: 60 - 80 osób.**

Łącznie w ciągu miesiąca przewiduje się objęcie dożywieniem **250 osób**.

23) Szacunkowa miesięczna liczba obiadów: **3 dostawy w tygodniu (wtorek, środa, piątek): 1 zestaw obiadowy w 1 dostawie.**

24) Posiłki muszą zostać dostarczone dla Seniorów w przedziale czasowym od **godziny 10:00 do 15:00 we wskazane dni tygodnia.**

25) **Wykonawca powinien przedstawić w formularzu zgłoszeniowym krótki opis procesu produkcji i dostawy, wskazać miejsce produkcji, a także podać harmonogram czasowy** (gdzie i w jakich godzinach posiłki będą przygotowywane i pakowane, jak będzie zorganizowana dostawa).

26) Wykonawca powinien poinformować o uzyskanych przez niego dodatkowych dobrowolnych zewnętrznych certyfikacjach.

27) Dodatkowo, **przed podpisaniem umowy, Wykonawca powinien wykazać listę osób, które będą angażowane podczas realizacji zamówienia**.