**Załącznik nr 8 do Ogłoszenia o zamówieniu**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia części 10**

1. Przedmiotem części 10 zamówienia jest ***Usługa cateringowa w ramach realizacji projektu pn. „Utworzenie Klubu Seniora w Adamowie”*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 , Oś priorytetowa 11 Włączenie społeczne, działanie 11.2 Usługi społeczne i zdrowotne, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Zakres zamówienia obejmuje wykonanie następujących usług:
   1. Usługa przygotowywania 360 osobo-przerw kawowych dla uczestników zajęć;
   2. Usługi przygotowywania 870 osobo-przerw kawowych oraz 870 obiadów dla uczestników zajęć;
   3. Usługa przygotowywania cateringu na wystawę fotografii i promującej ALBUM ŚLUBNE HISTORIE dla 40 uczestników projektu ,
3. Usługi przygotowywania przerw kawowych dla uczestników zajęć
   1. W okresie trwania projektu od dnia podpisania umowy do 30.04.2022 r. w ramach prowadzonych zajęć cyklicznych w Klubie Seniora zostanie zapewniona przerwa kawowa dla uczestników projektu.
   2. Przerwa kawowa zostanie zapewniona na następujących zajęciach:
4. DOJRZ@ŁOŚĆ W SIECI 2grupy po10 uczestników projektu x 10 spotkań po 1h, razem 200 osobo-przerw kawowych,
5. organizacja spotkań z podróżnikami, autorami książek podróżniczych -"RAJZER" 2 spotkania (po 2h dla 40 uczestników projektu) na rok, razem 160 osobo-przerw kawowych.
   1. W skład przerwy kawowej wchodzi:

* kawa (rozpuszczalna, parzona, min. 20 gr./osobę dziennie)
* herbata (czarna, owocowa w torebkach, min. 2 torebki/dziennie /1 os.)
* woda niegazowana 0.5. l /osobę na dzień
* śmietanka dla 40 osób min. 10 gr./osobę dziennie
* ciastka kruche, francuskie, pierniki nadziewane, nienadziewane, paluszki z solą, sezamem
* cukier 2 saszetki/1 osoba dziennie,
* powyższe składniki przerw kawowych muszą być przygotowane w ilości odpowiadającej zakładanej liczbie uczestników.
* Zamawiający zapewni naczynia użytku niezbędne do spożycia posiłków (np. kubki, łyżeczki, talerzyki itp.)

**UWAGA: Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania alternatywnych posiłków dla cukrzyków lub osób będących na diecie**.

W przypadku zgłoszenia przez Uczestnika Projektu stosowania przez niego specjalistycznej diety wynikającej z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, lub wyznaniowych, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i wydania Uczestnikowi Projektu zestawu posiłków dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia. Zamawiający w terminie 14 dni przed planowaną usługą zgłosi Wykonawcy konieczność zastosowania specjalnej diety dla określonej liczby uczestników.

* 1. Całość zamówienia w okresie trwania projektu wynosi: 18 miesięcy, tj. od marca 2020 r. do 31 sierpnia 2021 r. dla uczestników projektu - 320 osobodni tj. 2/3 dni/w tygodniu. Zamawiający zastrzega, że może zlecić wykonanie świadczenia usługi dla mniejszej ilości osób lub serwisów kawowych niż przewidywał, z przyczyn od niego nienależnych, a wykonawca oświadcza niniejszym, że rezygnuje z jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych w tym zakresie.
  2. Realizacja zadania będzie trwała w latach od marca 2020 r. do 31 sierpnia 2021 w oparciu o przygotowany harmonogram realizacji usługi, który zostanie przedstawiony Wykonawcy usługi. UWAGA: Zamawiający zastrzega, że w przypadku przedłużenia procedury wyboru wykonawcy, termin wykonywania umowy ulegnie odpowiedniemu przesunięciu, tj. od marca 2020 r. Dodatkowo, Zamawiający zastrzega, że w przypadku zmiany terminu realizacji projektu, dopuszcza się wydłużenie wykonywania usługi na rzecz Zamawiającego do wykonania przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie wskazanego w pkt. 4.3.4 Zapytania ofertowego.
  3. Miejsce realizacji zadania: Gminna Biblioteka Publiczna w Adamowie, ul. Kleeberga5C, 21-412 Adamów.

1. **Usługi przygotowywania przerw kawowych oraz obiadów dla uczestników zajęć;**
   1. W okresie trwania projektu od dnia podpisania umowy do 31.08.2021 r. w ramach zajęć cyklicznych dla uczestników Klubu Seniora zostaną zapewnione przerwy kawowe oraz lekkostrawne posiłki dla osób starszych dla 15/40 uczestników projektu. Potrawy powinny być lekkostrawne, 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 przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. W ramach wynagrodzenia Wykonawca zapewni naczynia użytku niezbędne do spożycia posiłków (np. talerze, sztućce, kubki itp.)
   2. Przerwa kawowa oraz obiad zostaną zapewnione na następujących zajęciach:
2. DOJRZ@ŁOŚĆ W SIECI 2grupy po10 uczestników projektu x 10 spotkań po 1h, razem 200 osobo-przerw kawowych,
3. organizacja spotkań z podróżnikami, autorami książek podróżniczych -"RAJZER" 2 spotkania (po 2h dla 40 uczestników projektu) na rok, razem 120 osobo-przerw kawowych.
4. PRACOWNIA SZTUKI NIEPROFESJONALNEJ-WARSZTATY UTWARDZANIA TKANIN – 15 uczestników projektu (1grupa) x 1 warsztat / rok, razem 30 osobo-przerw kawowych oraz 30 obiadów;
5. PRACOWNIA SZTUKI NIEPROFESJONALNEJ-WARSZTATY WYROBU ŚWIEC – 15 uczestników projektu (1grupa) x 1 warsztat / rok, razem 30 osobo-przerw kawowych oraz 30 obiadów;
6. PRACOWNIA SZTUKI NIEPROFESJONALNEJ-WARSZTATY MALOWANIA JEDWABIU – 15 uczestników projektu (1grupa) x 1 warsztat / rok, razem 30 osobo-przerw kawowych oraz 30 obiadów;
7. PRACOWNIA SZTUKI NIEPROFESJONALNEJ-WARSZTATY MALOWANIA PORCELANY – 15 uczestników projektu (1grupa) x 1 warsztat / rok, razem 30 osobo-przerw kawowych oraz 30 obiadów;
8. PRACOWNIA SZTUKI NIEPROFESJONALNEJ-WARSZTATY SZTUKI LUDOWEJ – 15 uczestników projektu (1grupa) x 3 warsztaty / rok, razem 90osobo-przerw kawowych oraz 90 obiadów;
9. SCENA 50+ WARSZTATY TEATRU OBRZĘDOWEGO – 15 uczestników projektu (1grupa) x 1 warsztat / miesiąc, razem 330 osobo-przerw kawowych oraz 330 obiadów;
10. warsztaty fotograficzne ŚLUBNE HISTORIE – 15 uczestników projektu (1grupa) x 6 warsztatów, razem 90 osobo-przerw kawowych oraz 90 obiadów;
11. warsztaty prozdrowotne: ZDROWO ŻYJ – 40 uczestników projektu (1grupa) x 3 warsztaty/rok, razem 240 osobo-przerw kawowych oraz 240 obiadów;
    1. Skład przerwy kawowej opisano w pkt. 3.3. W skład 1 obiadu wchodzi:

* **zupa** - ok 300 ml na osobę +pieczywo /2 kromki na osobę;
* **woda niegazowana** 0.5. l /osobę na dzień
* **drugie danie:**

1. 1 raz w tygodniu będzie to **danie z mięsem** min 100 g na osobę + ryżem lub ziemniakami lub dowolną kaszą – minimum 150 gr na osobę + surówka lub sałatka minimum 100 g na osobę;
2. 1 raz w tygodniu będzie to danie **z rybą bez ośc**i odpowiedniedla ludzi starszych min 100 g na osobę + ryż lub ziemniakami lub dowolną kaszą – minimum 150 g na osobę+ surówka lub sałatka minimum 100 g na osobę,
3. w przypadku wystąpienia 3 posiłku w tygodniu – Wykonawca wedle uznania przygotuje danie z mięsem- minimum 350 g na osobę lub rybą - minimum 350 g na osobę jak wyżej bądź danie bezmięsne, np. pierogi – min. 6 sztuk na osobę, minimum 350 g na osobę, itp.

**Powyższe składniki muszą być przygotowane w ilości odpowiadającej zakładanej liczbie uczestników.**

**UWAGA: Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania alternatywnych posiłków dla cukrzyków lub osób będących na diecie**.

W przypadku zgłoszenia przez Uczestnika Projektu konieczności zastosowania specjalistycznej diety wynikającej z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, lub wyznaniowych, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i wydania Uczestnikowi Projektu zestawu posiłków dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia. Zamawiający w terminie 14 dni przed planowaną usługą zgłosi Wykonawcy konieczność zastosowania specjalnej diety dla określonej liczby uczestników.

* 1. Całość zamówienia w okresie trwania projektu wynosi: 2/3 dni w tygodniu w ciągu 18 miesięcy dla 15/40 uczestników projektu (łącznie 870 osobo-przerw kawowych oraz 870 obiadów). Zamawiający zastrzega, że może zlecić wykonanie świadczenia usługi dla mniejszej ilości osób lub posiłków niż przewidywał, z przyczyn od niego nienależnych, a wykonawca oświadcza niniejszym, że rezygnuje z jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych w tym zakresie.
  2. Realizacja zadania będzie trwała w latach od dnia podpisania umowy do 31 sierpnia 2021 w oparciu o przygotowany harmonogram realizacji usługi, który zostanie przedstawiony Wykonawcy usługi. UWAGA: Zamawiający zastrzega, że w przypadku przedłużenia procedury wyboru wykonawcy, termin wykonywania umowy ulegnie odpowiedniemu przesunięciu. Dodatkowo, Zamawiający zastrzega, że w przypadku zmiany terminu realizacji projektu, dopuszcza się wydłużenie wykonywania usługi na rzecz Zamawiającego do wykonania przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie wskazanego w pkt. 4.4.3 Zapytania ofertowego.
  3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu, nie później niż 5 dni przed realizacją.
  4. Zadanie obejmuje przygotowanie i dostawę zestawu obiadowego dla odpowiednio 15 lub 40 osób.
  5. Miejsce realizacji zadania: Gminna Biblioteka Publiczna w Adamowie, ul. Kleeberga5C, 21-412 Adamów.

1. **Usługa przygotowania cateringu na wystawę fotografii i promującej ALBUM ŚLUBNE HISTORIE** 
   1. W okresie w miesiącu lipcu 2020 r. zostanie zapewniona usługa cateringowa dla 40 uczestników projektu.
   2. W skład cateringu wchodzi:

* kawa (rozpuszczalna, parzona, min. 20 gr./osobę dziennie)
* herbata (czarna, owocowa w torebkach, min. 2 torebki/dziennie /1 os.)
* śmietanka dla 26 osób min. 10 gr./osobę dziennie
* woda niegazowana 0.5. l / osobę na dzień
* ciastka kruche, francuskie, pierniki, nadziewane i nienadziewane, paluszki z solą , z sezamem
* cukier 2 saszetki/1 osoba dziennie,
* przystawki-różne rodzaje, minikanapki, rollsy z tortilli, rolada szpinakowa, koreczki, sałatki,
* powyższe składniki przerw kawowych muszą być przygotowane w ilości odpowiadającej zakładanej liczbie uczestników
* Wykonawca zapewni naczynia użytku niezbędne do spożycia posiłków (np. talerze, sztućce, kubki itp.)

**UWAGA: Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania alternatywnych posiłków dla cukrzyków lub osób będących na diecie**.

W przypadku zgłoszenia przez Uczestnika Projektu stosowania przez niego specjalistycznej diety wynikającej z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, lub wyznaniowych, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i wydania Uczestnikowi Projektu zestawu posiłków dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia. Zamawiający w terminie 14 dni przed planowaną usługą zgłosi Wykonawcy konieczność zastosowania specjalnej diety dla określonej liczby uczestników.

* 1. Miejsce realizacji zadania: Gminna Biblioteka Publiczna w Adamowie, ul. Kleeberga5C, 21-412 Adamów.

1. Posiłki, o których mowa w 4.2, będą serwowane w temperaturze:

* zupy: 75oC;
* gorące napoje: 80 oC;
* dania zimne: 4oC;
* Napoje gorące (kawa, herbata można serwować w różnych temperaturach:
* podgrzane od 65 do 75oC;
* zagrzane od 75 do 80oC;
* silnie zagrzane od 85 do 95 oC;
* woda niegazowana temperatura pokojowa.

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Wykonawca gwarantuje, że uzyskał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu lub/i produkujący żywność lub/i uzyskali wpis do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu lub/i produkują żywność, o którym mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 poz. 1541 z późn. zm.), zezwalające na prowadzenie działalności w zakresie niezbędnym do zgodnego z przepisami zrealizowania zamówienia, w szczególności do przygotowywania i sprzedaży potraw produkowanych od surowca do gotowej potrawy, sprzedaży kawy, herbaty i napojów chłodzących oraz dostarczania posiłków w ramach cateringu.