**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ZAWODÓW SPORTOWYCH 3 LUBELSKI DUATHLON ORGANIZOWANYCH PRZEZ MIEJSKI OŚRODEK SPORTU I REKREACJI „BYSTRZYCA” W LUBLINIE SP. Z O.O.**

# 1. Zakres usługi

Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłku regeneracyjnego dla uczestników 3. Lubelskiego Duathlonu.

# 2. Czas i miejsce realizacji usługi

**3. Lubelski Duathlon** odbędzie się 27.08.2023 r. na terenie przy Hali Globus (przestrzeń po dawnym stoku narciarskim), szacowany czas serwowania posiłku od 11:30 – 14:00. Ostateczny zakres godzin serwowania posiłku zostanie określony przez Zamawiającego z siedmiodniowym wyprzedzeniem.

# 3. Warunki ilościowe i jakościowe posiłków

**Przepisy prawa**.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz:

* przepisami zawartymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),
* przestrzegania zaleceń i norm obowiązujących w Polsce dla żywienia zbiorowego.

**Ilość:** wykonawca przygotuje 250 porcji posiłku z zastrzeżeniem, że 30% posiłku będzie w wersji wegetariańskiej,

**Posiłek** będzie stanowić porcja makaronu z sosem, o gramaturze co najmniej 150g/porcja. Sos do makaronu przygotowany będzie w dwóch wersjach: mięsnej i wegetariańskiej.

4. Transport i serwowanie posiłków

Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, zapakowane w specjalnych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Transport posiłków powinien się odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do obowiązujących wymagań sanitarnych.

Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. Dla zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemarów, termosów itp.

Wykonawca zapewni naczynia do serwowania posiłków (naczynia, sztućce) oraz jednorazowe, papierowe obrusy i serwetki oraz stosowną obsługę. Wydawanie porcji posiłku będzie odbywać się na podstawie specjalnych kuponów przygotowanych i rozdysponowanych przez Zamawiającego. Zamawiający przedstawi Wykonawcy wzór kuponu na co najmniej 7 dni przed terminem wydarzenia.

Zamawiający nie dysponuje pomieszczeniem do składowania, mycia zastawy oraz przetrzymywania żywności.

Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór naczyń do serwowania posiłków, pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych - niezależnie od ich ilości.

Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami ponosząc koszty z tym związane.

# 5. Reklamacje i awarie

Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego wytwarzanych posiłków, w wyniku awarii, z przyczyn niezależnych od niego (braku energii elektrycznej, braku wody itp.).

Pracownicy Zamawiającego będą monitorować zgodność świadczonych usług z zapisami umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia.

W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń w stosunku do jakości posiłków, Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodne z opisem przedmiotu zamówienia w ciągu 40 minut. Zamawiający dopuszcza możliwość weryfikacji przez Wykonawcę jakości dostarczonych posiłków, w stosunku do których zgłoszono zastrzeżenia, jednak czas niezbędny na przeprowadzenie weryfikacji nie zatrzymuje ani nie skraca biegu terminu dostarczenia posiłku właściwego.

# 6. Inne, istotne warunki

Własność zamówionych posiłków przechodzi na Zamawiającego z chwilą ich dostarczenia.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zapotrzebowania na posiłek.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do:

* ponoszenia kosztów związanych z transportem posiłków zamówionych przez Zamawiającego ze swojej siedziby do wskazanego powyżej, w planie przygotowywania posiłków, miejsca;
* przechowywania próbek żywności w odpowiedniej ilości wskazanej przez stosowne służby;
* terminowego dostarczania produktów żywnościowych świeżych i przyrządzanych w dniu dostawy.