

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie gorącego dwudaniowego posiłku szacunkowej liczbie **40** klientom zamawiającego, w okresie realizacji zamówienia. Szacunkowa liczba posiłków wynosi **8593**.

Liczba ta może się zmienić, gdyż jest zależna od liczby osób uprawnionych do ww. formy pomocy.

Podane ilości posiłków mają charakter szacunkowy i nie będą stanowiły ze strony Zamawiającego zobowiązania do nabycia w podanych ilościach. Zamawiający zastrzega, że rzeczywiste ilości posiłków będzie wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego i mogą odbiegać od ilości podanych wyżej. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie za ewentualne zmniejszenie ilości posiłków.

Zamawiający wymaga, aby w skład posiłku wchodziła zupa i drugie danie, spełniające poniższe warunki:

1. Zupa w ilości nie mniejszej niż 350 ml, w przypadku obiadu bezmięsnego w ilości nie mniejszej niż 450 ml.
2. Drugie danie o gramaturze minimum 450 gramów wraz z napojem w ilości nie mniejszej niż 100 ml, w tym:
 - w przypadku potraw mięsnych: mięso minimum 150 gramów,
 - surówka minimum 100 gramów,
 - ziemniaki, ryż albo podobne – minimum 200 gramów.

Usługa obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni, produkcji posiłków, jej jakością, stanem higieniczno-sanitarnym pomieszczeń i urządzeń, prowadzeniem dokumentacji, kontaktami z sanepidem, myciem naczyń itd. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności sporządzanych produktów i przechowywania ich przez 72 godziny.

OPIS WYMAGAŃ

1. W ciągu tygodnia minimum 3 posiłki winny być posiłkami mięsnymi.
2. Wykonawca musi zapewnić w cenie posiłku jednorazowe pojemniki, dla tych posiłków, które będą odbierane przez Opiekunki zatrudniane przez Zamawiającego (szacunkowo dla 10 klientów)
3. Dania nie mogą się powtórzyć w ciągu 10 kolejnych dni, po dniu w którym zostały wydane.
4. Dania muszą być sporządzone zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych i świeżych składników spożywczych, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
5. Posiłki mają być wydawane w okresie od poniedziałku do soboty (z wyjątkiem niedziel i świąt) tj. 6 dni w tygodniu w godzinach od 12:00 do 15:00 w lokalu Wykonawcy, który musi znajdować się w granicach administracyjnych miasta Nowy Tomyśl.
6. Lokal ten musi spełniać wszystkie wymagane prawem normy sanitarno-epidemiologiczne, za co Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność.
7. Przedstawiciele Zamawiającego będą mieć możliwość kontroli wydawanych posiłków w lokalu Wykonawcy, jak też żądania wszelkich wymaganych prawem pozwoleń i zaświadczeń dot. zarówno lokalu jak też pracujących w nim pracowników.

Znak sprawy : OPS.ZP.271.23.2024

8. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki, bez prawa do odszkodowania za niewydane posiłki.

.....
(data i czytelny podpis zamawiającego)