

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Usługa cateringowa dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzinie, uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Świebodzinie oraz dla dzieci z Placówki Wsparcia Dziennego w Świebodzinie w 2025r.”

nr sprawy: AG.262.1.2024.PK

Przedmiot zamówienia:

A. Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku dla klientów OPS w Świebodzinie w lokalu Wykonawcy, który musi znajdować się na terenie miasta Świebodzin bądź bezpośrednie dostarczanie do wskazanego miejsca zamieszkania, znajdującego się na terenie Gminy Świebodzin

tj. zupy z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywem codziennie w dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy.

- 1) szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi 2016 szt.
- 2) szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 8 osób dziennie,
- 3) średnia liczba dni w miesiącu – 21 dni,
- 4) rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość będzie mniejsza niż szacowana,
- 5) Zamawiający wymaga, aby posiłki były wydawane oraz dostarczane przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych,
- 6) czas wydawania lub dostarczania obiadów: 11³⁰-12³⁰.
- 7) Wykonawca będzie wydawał posiłki sukcesywnie w terminie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2025r. w dni robocze na podstawie elektronicznych zleceń przekazywanych przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 15⁰⁰ przed dniem dostarczenia posiłku i w piątki (dotyczy poniedziałków). Zlecenia będą określały ilość porcji i datę wydawania posiłku,
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie,
- 9) Wykonawca musi dysponować lokalem gastronomicznym dopuszczonym do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia, który spełnia wymagania dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki tj. posiadającym decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1448),
- 10) lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki dla klientów OPS musi znajdować się nie dalej niż 3km od siedziby Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzinie. Zamawiający dopuszcza możliwość dowozu posiłków bezpośrednio do klientów OPS w terminach i godzinach wynikających w OPZ do miejsc

wskazanych przed Zamawiającego na terenie Gminy Świebodzin (w takim wypadku Wykonawca nie musi dysponować lokalem),

- 11) w godzinach wydawania posiłków klientom Zamawiającego w lokalu musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu,
- 12) Wykonawca dysponuje co najmniej 1 (jednym) samochodem przystosowanym i dopuszczonym przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu żywności,
- 13) Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego we własnych pojemnikach transportowych gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku. Utrzymanie czystości pojemników leży po stronie Wykonawcy,
- 14) posiłki winny być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności pojemnikach transportowych,
- 15) Wykonawca zobowiązuje się zorganizować dostawę posiłków własnym transportem i na własny koszt,
- 16) Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia, posiadać stosowane zatwierdzenie do przewozu żywności jeżeli wymagają tego bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa,
- 17) Środek transportu, o którym mowa w pkt 12 powinien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku,
- 18) Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia,
- 19) Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku,
- 20) oferowane posiłki muszą być: świeże, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Posiłki muszą być przyrządzone w dniu wydawania,
- 21) Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności,
- 22) posiłki muszą być podzielone na porcje, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania, w opakowaniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami do spożywania dań.
- 23) Wykonawca zapewni odpowiednią jakość zdrowotną żywności (ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, barwę i konsystencję),
- 24) Wykonawca dysponuje personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie oraz ważne aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 25) Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewniania odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja żywności z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem,
- 26) Zamawiający wymaga stosowania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2023r. poz. 1448),
- 27) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),
- 28) W związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie w sposób zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie

- swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych,
- 29) Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:
 - a) posiłek składał się z zupy z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywa. Zupy muszą być urozmaicone, zróżnicowane oraz nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,
 - b) waga gotowanych do konsumpcji posiłków nie może być mniejsza niż:
 - zupa min. 350ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości,
 - wkładka mięsna min. 100g (mięso bądź kielbasa),
 - pieczywo min. 300 g
 - 30) posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę tj. zupa: minimum + 75°C
 - 31) pozostałe wymagania:
 - a) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień,
 - b) obiady muszą być przygotowywane w dniu ich wydania,
 - c) personel musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
 - 32) podstawą do wydania lub dostarczenia zupy będzie pisemna lista wydana przez uprawnionego pracownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzinie zawierające takie informacje jak: imię i nazwisko klienta, okres na jaki przyznano usługę,
 - 33) rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą do zapłaty będzie wystawiona faktura przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków,
 - 34) Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonywania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełnienia przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia,
 - 35) Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania,
 - 36) Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi,
 - 37) Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym,
 - 38) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia,
 - 39) Wykonawca ma obowiązek wydawania posiłków na „wynos” w pojemnikach jednorazowych wraz z sztućcami do spożywania dań. Cena pojemników i sztućców zawarta jest w cenie usługi.

B. Przygotowywanie, dostarczenie i wydawanie gorącego posiłku dla uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Świebodzinie

tj. 2x w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, 3x w tygodniu drugie danie) tzn. jednego dnia zupa z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywem, a w kolejnym dniu drugie danie (np. kotlet z ziemniakami i surówką bądź danie rybne albo mączne, codziennie w dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy i zaplanowanych wcześniej dni urlopowych pracowników, o których Wykonawca zostanie poinformowany pod koniec każdego miesiąca.

- 1) szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi 4 980szt.

- 2) szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 20 osób dziennie,
- 3) średnia liczba dni w miesiącu – 21 dni,
- 4) rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość będzie mniejsza niż szacowana,
- 5) Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczane i wydawane przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych, a także zaplanowanych wcześniej dni urlopowych,
- 6) przedmiot zamówienia dostarczany będzie do siedziby Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzinie, pl. Wolności 14, 66-200 Świebodzin,
- 7) czas dostarczenia i wydania obiadów: 11³⁰-12³⁰,
- 8) Wykonawca będzie dostarczał posiłki sukcesywnie w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2025r. w dni robocze na podstawie elektronicznych zleceń przekazywanych przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 15⁰⁰ przed dniem dostarczenia posiłku i w piątki (dotyczy poniedziałków). Zlecenia będą określały ilość porcji i datę dostawy.
- 9) Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie,
- 10) posiłek powinien być zróżnicowany i być dostarczany naprzemiennie (2x w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, 3x w tygodniu drugie danie) tzn. jednego dnia zupa z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywem, a w kolejnym dniu drugie danie (np. kotlet z ziemniakami i surówką bądź danie rybne albo mączne,
- 11) Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy,
- 12) Wykonawca dysponuje co najmniej 1 (jednym) samochodem przystosowanym i dopuszczonym przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu żywności,
- 13) Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego we własnych pojemnikach transportowych gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku. Utrzymanie czystości pojemników leży po stronie Wykonawcy,
- 14) posiłki winny być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności pojemnikach transportowych,
- 15) Wykonawca zobowiązuje się zorganizować dostawę posiłków własnym transportem i na własny koszt,
- 16) Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia, posiadać stosowane zatwierdzenie do przewozu żywności jeżeli wymagają tego bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa,
- 17) Środek transportu, o którym mowa w pkt 12 powinien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku,
- 18) Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia,
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do kompletnego, wysokiej jakości i terminowego wykonania przedmiotu umowy,
- 20) oferowane posiłki muszą być: świeże, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Posiłki muszą być przyrządzone w dniu wydawania,
- 21) Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności,
- 22) posiłki muszą być podzielone na porcje, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania, w opakowaniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami do spożywania dań,
- 23) Wykonawca zapewni odpowiednią jakość zdrowotną żywności (ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, barwę i konsystencję),

- 24) Wykonawca dysponuje personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie oraz ważne aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 25) Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewniania odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja żywności z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem,
- 26) Zamawiający wymaga stosowania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2023r. poz. 1448),
- 27) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),
- 28) w związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie w sposób zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych,
- 29) Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:
 - a) Zamówienie polegało na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu ciepłych posiłków w formie pierwszego lub drugiego dania – naprzemiennie (2x w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, 3x w tygodniu drugie danie) tzn. jednego dnia zupa z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywem, a w kolejnym dniu drugie danie (np. kotlet z ziemniakami i surówką bądź danie rybne albo mączne),
 - b) pierwsze danie - zupa z wkładką mięsną (np. z mięsem lub kielbasą) i pieczywo. Zupy muszą być urozmaicone, zróżnicowane oraz nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,
 - c) waga gotowanych do konsumpcji zup nie może być mniejsza niż:
 - zupa min. 350ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości,
 - wkładka mięsna min. 100g (mięso bądź kielbasa),
 - pieczywo min. 200 g,
 - d) drugie danie – mięsne, rybne, mączne,
 - e) waga gotowanych do konsumpcji drugich dań nie może być mniejsza niż:
 - porcja mięsa/ryby min. 150g,
 - ziemniaki/kasza/ryż/makaron (naprzemiennie) min. 250 g,
 - pierogi min.300g,
 - surówka min. 150g.
- 30) posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę tj. zupa: minimum + 75°C, drugie danie minimum + 65°C,
- 40) pozostałe wymagania:
 - d) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, a jak najmniej smażone.
 - f) obiady muszą być przygotowywane w dniu ich wydania,
 - g) personel musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
- 41) rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą do zapłaty będzie wystawiona faktura przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków,

- 42) Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonywania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełnienia przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia,
- 43) Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania,
- 44) Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi,
- 45) Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym,
- 46) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia,
- 47) Wykonawca ma obowiązek dostarczenia i wydania posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami do spożywania wydawanych dań. Cena pojemników i sztućców zawarta jest w cenie usługi,
- 48) Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek żywnościowych po dostarczeniu przez siebie posiłków z zachowaniem wymogów sanitarnych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek ponosi Wykonawca.

C. Przygotowywanie, dostarczenie i wydawanie gorącego posiłku dla dzieci z Placówki Wsparcia Dziennego w Świebodzinie

tj. zupy 3x w tygodniu (poniedziałek, wtorek, czwartek), z wyłączeniem dni wolnych od pracy i zaplanowanych wcześniej dni urlopowych pracowników, o których Wykonawca zostanie poinformowany pod koniec każdego miesiąca.

- 1) szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi 1 430 szt.
- 2) szacunkowa liczba dzieci korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 10 dzieci dziennie,
- 3) średnia liczba dni w miesiącu – 12 dni,
- 4) rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość będzie mniejsza niż szacowana,
- 5) Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczane i wydawane przez 3 dni w tygodniu z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych, a także zaplanowanych wcześniej dni urlopowych,
- 6) przedmiot zamówienia dostarczany będzie do siedziby Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzinie, pl. Wolności 14, 66-200 Świebodzin,
- 7) czas dostarczenia i wydania obiadów: 11³⁰-12³⁰,
- 8) Wykonawca będzie dostarczał posiłki sukcesywnie w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2025r. w dni robocze na podstawie elektronicznych zleceń przekazywanych przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 15⁰⁰ przed dniem dostarczenia posiłku i w piątki (dotyczy poniedziałków). Zlecenia będą określały ilość porcji i datę dostawy.
- 9) Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie,
- 10) zupy muszą być urozmaicone, zróżnicowane oraz nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,
- 11) Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego we własnych pojemnikach transportowych gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku. Utrzymanie czystości pojemników leży po stronie Wykonawcy,
- 12) Wykonawca dysponuje co najmniej 1 (jednym) samochodem przystosowanym i dopuszczonym przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu żywności,
- 13) posiłki winny być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności pojemnikach transportowych,
- 14) Wykonawca zobowiązuje się zorganizować dostawę posiłków własnym transportem i na własny koszt,

- 15) Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia, posiadać stosowane zatwierdzenie do przewozu żywności jeżeli wymagają tego bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa,
- 16) Środek transportu, o którym mowa w pkt 12 powinien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku,
- 17) Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia,
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do kompletnego, wysokiej jakości i terminowego wykonania przedmiotu umowy,
- 19) oferowane posiłki muszą być: świeże, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Posiłki muszą być przyrządzone w dniu wydawania,
- 20) Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności,
- 21) posiłki muszą być podzielone na porcje, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania, w opakowaniach jednorazowego użytku wraz ze sztuczkami do spożywania dań,
- 22) Wykonawca zapewni odpowiednią jakość zdrowotną żywności (ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, barwę i konsystencję),
- 23) Wykonawca dysponuje personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie oraz ważne aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 24) Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewniania odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja żywności z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem,
- 25) Zamawiający wymaga stosowania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2023r. poz. 1448),
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),
- 27) w związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie w sposób zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych,
- 28) Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:
 - a) Zamówienie polegało na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu ciepłej zupy 3x w tygodniu (poniedziałek, wtorek, czwartek),
 - b) waga gotowanych do konsumpcji zup nie może być mniejsza niż:
 - zupa min. 400ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
- 29) posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę tj. zupa: minimum + 75°C,
- 30) pozostałe wymagania:

- a) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, a jak najmniej smażone.
 - c) obiady muszą być przygotowywane w dniu ich wydania,
- 31) personel musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
 - 32) rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą do zapłaty będzie wystawiona faktura przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków,
 - 33) Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonywania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełnienia przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia,
 - 34) Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania,
 - 35) Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi,
 - 36) Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym,
 - 37) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia,
 - 38) Wykonawca ma obowiązek dostarczenia i wydania posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz z sztućcami do spożywania wydawanych dań. Cena pojemników i sztućców zawarta jest w cenie usługi,
 - 39) Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek żywnościowych po dostarczonych przez siebie posiłkach z zachowaniem wymogów sanitarnych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek ponosi Wykonawca.