(pieczęć wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**„Świadczenie usług polegających na zapewnieniu gorących posiłków osobom objętym opieką przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gliwicach”.**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dzielenia zamówienia na rejony:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Część | Warunki lokaloweumożliwią spożycie jednorazowo posiłku przez | Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie umowy\* | Zasięg terytorialny punktu wydawania posiłków\* | Termin realizacji zamówienia |
| I | Minimum 20 osób | 17 520 | ŚródmieścieZgodnie z zał. nr 7 | 1.06.2019 r. -31.05.2020 r. |
| II | Minimum 30 osób | 32 850 | ZatorzeZgodnie z zał. nr 7 | 1.06.2019 r. -31.05.2020 r. |
| III | Minimum 15 osób | 9 855 | ŁabędyZgodnie z zał. nr 7 | 1.06.2019 r. -31.05.2020 r. |
| IV | minimum 10 osób | 3 650 | SośnicaZgodnie z zał. nr 7 | 1.06.2019 r. -31.05.2020 r. |

**\*** Po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej kwoty.

1. Posiłki muszą być wydawane w punkcie zlokalizowanym w rejonie ulic, których wykaz stanowi załącznik do specyfikacji.
2. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów, zapewniać nie mniej niż 800 kcal. Posiłek musi się składać z gorącego dania obiadowego (mięsnego, półmięsnego, bezmięsnego) wydawanego nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu oraz gorącej zupy
w ilości 500 ml + 150 g. wkładka (kiełbasa, mięso) i 4 kromki pieczywa wydawanej w pozostałe dni tygodnia.
3. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie
z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
4. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniających wymagania sanitarno- higieniczne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze, przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie
z badań przeprowadzonych do celów sanitarno- epidemiologicznych.
5. Posiłki będą wydawane bez przerwy w ciągu całego roku, od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00 – 15:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 11:00-14:00.
W dni ustawowo wolne określone w art. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy istnieje możliwość zastąpienia gorącego posiłku suchym prowiantem o zróżnicowanym składzie produktów żywieniowych, odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku.
6. Wydawane posiłki muszą być utrzymane w odpowiedniej temperaturze tak aby została przekroczona strefa temperatury niebezpiecznej, podane w czystych, przeznaczonych do spożywania posiłków naczyniach wraz z sztućcami.
7. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłóceń procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody, itp.) wytwarzanych posiłków.
8. W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest obowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt.
9. Osoby korzystające z posiłku muszą mieć zapewnioną możliwość spożycia posiłku na miejscu, w budynku ogrzewanym, przy stole w pozycji siedzącej.
10. Wydawanie posiłków wyłącznie osobom do tego uprawnionym, legitymującym się dokumentem ze zdjęciem lub w przypadku pobierania posiłku „na wynos” posiadającym pisemne upoważnienie potwierdzone przez pracownika socjalnego tutejszego Ośrodka.
11. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu zamówienia wyłącznie
w formie gorących posiłków lub w przypadkach wymienionych w pkt.6 suchego prowiantu – bez możliwości zamiany na gotówkę.
12. Zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat osób korzystających
 z posiłków.
13. Zamawiający będzie uiszczał opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną. Liczba posiłków określona
w pkt .1 jest szacunkowa, może ulegać zmianie w trakcie realizacji zamówienia, co nie spowoduje konsekwencji finansowych dla Zamawiającego i odszkodowawczych dla Wykonawcy.