Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

(pieczęć wykonawcy)

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

1. Odbiór posiłku musi być każdorazowo potwierdzone podpisem osoby uprawnionej.
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 dowożone codziennie bez przerwy w ciągu całego roku, 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 odpowiadającym wartości kalorycznej i cenie gorącego posiłku.
6. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym transportem.
7. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach/ pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
8. Wydawane posiłki muszą być utrzymane w odpowiedniej temperaturze tak aby została przekroczona strefa temperatury niebezpiecznej i podane w jednorazowych naczyniach spełniających normy określone w przepisach dotyczących żywienia.
9. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
10. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłóceń procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody, itp.) wytwarzanych posiłków.
11. W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest obowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt.
12. Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie trwania umowy – 7 300. Po zrealizowaniu tej ilości posiłków umowa wygasa. Wykonawca nie jest zobowiązany do zrealizowania maksymalnej kwoty.
13. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu zamówienia wyłącznie
 w formie gorących posiłków lub w przypadkach wymienionych w pkt.5 suchego prowiantu – bez możliwości zamiany na gotówkę.
14. Zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat podopiecznych OPS
w Gliwicach.
15. Zamawiający będzie uiszczał opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną. Liczba posiłków określona
 w pkt 12 jest szacunkowa, może ulegać zmianie w trakcie realizacji zamówienia, co nie spowoduje konsekwencji finansowych dla Zamawiającego
i odszkodowawczych dla Wykonawcy.
16. Miesięczne rozliczenie wydanych posiłków musi zawierać wyodrębnione koszty posiłku i dowozu.