(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 lokalowe  umożliwią spożycie jednorazowo posiłku przez | Maksymalna liczba posiłków do realizacji w trakcie umowy\* | Zasięg terytorialny punktu wydawania posiłków\* | Termin realizacji zamówienia |
| I | Minimum 20 osób | 29.496 | Śródmieście  Zgodnie z zał. nr 1 | 1.06.2020 r. -31.05.2022 r. |
| II | Minimum 30 osób | 42.000 | Zatorze  Zgodnie z zał. nr 2 | 1.06.2020 r. -31.05.2022 r. |
| III | Minimum 15 osób | 22.512 | Łabędy  Zgodnie z zał. nr 3 | 1.06.2020 r. -31.05.2022 r. |
| IV | Minimum 15 osób | 29.280 | Sośnica  Zgodnie z zał. nr 4 | 1.06.2020 r. -31.05.2022 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 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.
   1. 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.
   2. Wydawane posiłki muszą być gorące o temperaturze nie niższej niż 65 oC, podane w czystych, przeznaczonych do spożywania posiłków naczyniach wraz z sztućcami.
   3. Osoby korzystające z posiłku muszą mieć zapewnioną możliwość spożycia posiłku na miejscu, w budynku ogrzewanym, przy stole w pozycji siedzącej.
   4. Wydawania posiłków wyłącznie osobom do tego uprawnionym, legitymujących się dokumentem ze zdjęciem lub w przypadku pobierania posiłku „na wynos” posiadającym pisemne upoważnienie potwierdzone przez pracownika socjalnego tutejszego Ośrodka.
   5. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu zamówienia wyłącznie w formie gorących posiłków lub w wymienionych przypadkach suchego prowiantu – bez możliwości zamiany na gotówkę.
   6. Zachowanie w tajemnicy uzyskanych informacji na temat osób korzystających z posiłków.
   7. 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.
   8. W przypadku występowania stanów epidemicznych lub innych i wprowadzeniu obowiązku wydawania posiłków wyłącznie „na wynos” Zamawiający dopuszcza zwiększenie stawki za 1 posiłek o koszt opakowania jednorazowego na ten czas, nie przekraczający 7% kosztu 1 posiłku.