

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie posiłków – przygotowanie i dostarczenie gotowej zupy – dla uczestników projektu – 20 seniorów co do zasady po 65 roku życia. Dostawa do budynku będącego siedzibą Klubu Seniora w Pile, Al. Wojska Polskiego 49B, 64-920 Piła.
2. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie gotowej zupy oraz jej rozładunek do Klubu Seniora w Pile.
3. Określona w zapytaniu ilość posiłków (5 280 porcji zupy) służy do obliczenia ceny oferty i porównania ofert.
4. Dzienna ilość posiłków (20 porcji zupy) może ulec zmianie w zależności od frekwencji. Nie będzie to stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonej ilości porcji.
5. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość zupy zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez osobę wskazaną przez Zamawiającego. O liczbie wydawanej zupy Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny.
6. Dostawa zupy będzie się odbywać się będzie od poniedziałku do piątku średnio przez 22 dni w miesiącu z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i świąt. Termin rozpoczęcia realizacji usługi zostanie ustalony z osobą wskazaną przez Zamawiającego.
7. Zupę Wykonawca dostarczać będzie własnymi środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Sposób transportu ma gwarantować właściwą ochronę i temperaturę przewożonej potrawy oraz jej jakość. Każda porcja ma zostać dostarczona w osobnym naczyniu jednorazowym, przeznaczonym do kontaktu z żywnością. Temperatura dostarczonych porcji winna wynosić minimum 75 stopni C. Dostarczanie zupy będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt i ryzyko.
8. Godziny dostarczania zupy: według ustaleń z osobą wskazaną przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 5 dni w terminie umożliwiającym jego zatwierdzenie przez osobę wskazaną przez Zamawiającego.
10. Posiłek ma być przygotowany zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa w tym zakresie. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłek zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłku o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, w jakości i konsystencji odpowiedniej dla seniorów.
12. Posiłek winien być przygotowany z zachowaniem diet pokarmowych, jeśli taką informację przekaze Zamawiający.
13. Warunki jakie musi spełnić posiłek:
 - porcja zupy – nie mniejsza niż 300 ml,



- tygodniowy jadłospis winien być urozmaicony, np. krem brokułowy, pomidorowy, rosół,
 - zupa winna być lekkostrawna, przygotowany z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych, produktów z glutaminianem sodu.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych porcji z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczonych porcji.
 15. Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.
 16. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania na swoim terenie próbek dostarczonych każdego dnia porcji przez okres co najmniej 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości i podpisu osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.
 17. Wykonawca zobowiązuje się – przez cały okres realizacji zamówienia – do ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w związku z realizacją zamówienia (w tym w szczególności za zatrucia pokarmowe) i zobowiązuje się do poniesienia skutków prawnych i finansowych z tym związanych.
 18. Cena zostanie obliczona w taki sposób, że będzie to cena stała za jedną porcję zupy. Cena będzie zawierała wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.