

Załącznik nr 4 do specyfikacji postępowania

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie posiłków – przygotowanie i dostarczenie gotowej zupy oraz drugiego dania – dla uczestników projektu – 15 seniorów co do zasady po 65 roku życia. Dostawa do budynku będącego siedzibą Domu Seniora w Róży Wielkiej, Róża Wielka 31A, 64-930 Szydłowo.
2. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie gotowej zupy i drugiego dania oraz ich rozładunek do Domu Seniora w Róży Wielkiej.
3. Określona w zapytaniu ilość posiłków (3 960 porcji zupy i 3 960 porcji drugiego dania) służy do obliczenia ceny oferty i porównania ofert.
4. Dzienna ilość posiłków (15 porcji zupy i 15 porcji drugiego dania) 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 oraz drugiego dania zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez osobę wskazaną przez Zamawiającego. O liczbie wydawanej zupy oraz drugiego dania Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny.
6. Dostawa zupy oraz drugiego dania będzie się odbywać 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 oraz drugie danie 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 zupy winna wynosić minimum 75 stopni C, natomiast temperatura dostarczonych porcji drugiego dania (za wyjątkiem surówek) winna wynosić minimum 63 stopnie C. Dostarczanie zupy oraz drugiego dania będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt i ryzyko.
8. Godziny dostarczania zupy oraz drugiego dania: 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 przekaże Zamawiający.
13. Warunki jakie musi spełnić posiłek:
 - 1) porcja zupy:
 - nie mniejsza niż 300 ml,
 - tygodniowy jadłospis winien być urozmaicony, np. krem brokułowy, pomidorowy, rosół, zupa ogórkowa, krupnik,
 - zupa winna być lekkostrawna, przygotowana z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych, produktów z glutaminianem sodu;
 - 2) porcja drugiego dania:
 - nie mniejsza niż 350 g,
 - w tygodniowym jadłospisie należy uwzględnić ziemniaki (gotowane lub puree), minimum raz w tygodniu kaszę, a także sos do polania,
 - w tygodniowym jadłospisie należy uwzględnić chude mięso drobiowe, minimum raz w tygodniu rybę,
 - w tygodniowym jadłospisie należy uwzględnić warzywa podane w postaci np. surówki, startej marchewki, smażonych buraków.
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 próbek.
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 oraz za jedną porcję drugiego dania. Cena będzie zawierała wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.