

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowane i dostarczanie posiłków jednodaniowych, podwieczorków i napojów dla 12 dzieci** w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Termin wykonania i wielkość zamówienia:

czerwiec 2019 r - 31 grudzień 2019 przez 3 lub 4 dni w tygodniu (dni robocze oraz sobota, ok. 92 dni łącznie)

Liczba posiłków- maksymalnie 12 dziennie, **ale ilość zamawianych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie w danym dniu, minimum godzinę przed dowozem.**

Godziny dostarczania posiłku: nie wcześniej jak od godz. 15:00 zgodnie z harmonogramem zajęć, który przekazany będzie Wykonawcy.

Miejsce dostarczenia usługi:

Placówka Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

Zasady świadczenia usługi:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:

Przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i godzinie wskazanej przez Zamawiającego do Placówki Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

2. Przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż

3. Przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).

4. Dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).

5. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Ciepłe danie- czyli jeden raz w tygodniu:

- posiłek mięsny (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony) + ziemniaki lub kasza lub ryż + surówka lub warzywa gotowane)
- posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, bigos itp.
- posiłek mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, racuchy).

Waga dania około 450 g, np. 200 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100g mięso lub ryba, 150 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi,

Temperatura podania w granicach 65 stopni Celsjusza.

Podwieczorek – m.in.: wyroby pieczone: rogal, ciasto, drożdżówka lub pączek, gramatura ok150/200g na osobę; owoc, lub jogurt lub lody-dla każdego dziecka.

Napój 200ml.

6. Przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywności.

7. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

8. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie

odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady i napoje w jednorazowych sterylnych i estetycznych pojemnikach.

9. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Ośrodku realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
11. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i dowozu.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
13. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
14. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.