

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest Dożywianie mieszkańców na terenie miasta Tarnobrzega.

Przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych posiłków składających się z:-  
- zagęszczonej zupy o pojemności nie mniejszej niż 450 ml,  
- drugiego dania o gramaturze nie mniejszej niż 450 g, w tym 250 g ziemniaki (kasza, ryż lub makaron zamiennie), 100 g mięsa lub ryby (sztuka mięsa: kotlet schabowy, filet, zrazy, kotlet mielony, gulasz, gołąbki), 100 g surówka lub warzywa gotowane lub dania jarskie z omastą o gramaturze 400 g (pierogi, łazanki, kopytka, naleśniki, krokiety x 2 sztuki),  
- kompot 200 ml.

W przypadku przygotowania drugiego dania, do którego nie podaje się w sposób zwyczajowo przyjęty surówki Wykonawca podaje owoc - gramatura nie mniej niż 100 gram.

Minimalna wartość kaloryczna każdego posiłku wynosić będzie nie mniej niż 900 kcal.

Dania mięsne muszą być wydawane przynajmniej 3 razy w tygodniu. Dania jarskie mogą być wydawane maksymalnie 2 razy w tygodniu. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego zestawu obiadowego. Wykonawca musi wywieszać w widocznym miejscu realizacji usługi jadłospis na 2 dni.

Posiłek będzie wydawany dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu dla ok. 34 osób dziennie przez 5 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. od 12.30 do 14.30.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób korzystających z posiłków z zachowaniem stawki za wydawany jeden posiłek.**

Posiłki wydawane będą na podstawie bloczków sporządzonych przez Zamawiającego. Obiady będą wydawane po sprawdzeniu tożsamości osoby odbierającej posiłek. Wykaz ilości wydanych w danym miesiącu posiłków będzie stanowił załącznik do noty księgowej bądź faktury wystawionej przez Wykonawcę.

**Wykonawca obciążony Zamawiającego jedynie za wydane i dowieszone posiłki na podstawie ilości bloczków obiadowych.**

2. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadłodajnię, bar, stołówkę w Tarnobrzegu.
3. Ogólna ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie.
4. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywnienia i Żywności
5. Sala jadalna jednorazowo powinna pomieścić około 25 osób.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpłatnego dostępu do WC wraz z umywalką.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępu osobom niepełnosprawnym.
8. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.
9. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszenia w widocznym miejscu, w stołówce, jadłospisu na 2 dni.

10. Klienci powinni otrzymać gorący posiłek, z możliwością zjedzenia na miejscu. W okresie zagrożenia epidemiologicznego klienci otrzymają posiłek w zamkniętych pojemnikach jednorazowych, który będą mogli spożyć w miejscu zamieszkania **Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt do dowieszenia posiłków do max 20 osób pod wskazany adres.**
11. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
12. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i wydawania posiłków.
13. Zamawiający będzie sprawdzać jakość obiadów. W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
15. Należność za sukcesywne wykonywanie przedmiotu umowy będzie wyliczana Wykonawcy w terminie, wskazanym w ofercie, od daty przyjęcia przez Zamawiającego poprawnie wystawionej noty księgowej/ faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi.
16. **Podczas wydawania posiłku w pomieszczeniu nie będą sprzedawane, podawane ani spożywane napoje alkoholowe, w tym piwo. Wykonawca zobowiąże się do niewydawania napojów alkoholowych (łącznie z piwem), wyrobów tytoniowych za błąd żywieniowy upoważniający do sprzedaży i wydania wyłącznie gorącego posiłku.**
17. Punkt żywieniowy realizujący przedmiot zamówienia nie może w zamian za realizację błądów żywieniowych wydawać ekwiwalentu pieniężnego ani innych produktów niż gorący posiłek.
18. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. Musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
19. Klient MOPR, o którym mowa dostanie błądki, na podstawie którego otrzyma przygotowany posiłek.
20. Zamawiający wydaje osobom korzystającym z pomocy społecznej błądki żywieniowe na wszystkie dni w miesiącu od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy), zgodnie z ilością dni w miesiącu kalendarzowym.
21. Za gorący posiłek Zamawiający uznaje świeży, nieodgrzewany posiłek będący jednym z posiłków umieszczonych w jadłospisie. Niedopuszczalne jest podawanie posiłków odgrzewanych, odpiekanych, przygotowywanych poprzez przetworzenie półproduktów głęboko zamrożonych.
22. Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy.
23. Podstawą rozliczenia będzie nota księgowa wystawiona przez Wykonawcę za dany miesiąc, najpóźniej do 5-tego dnia miesiąca następnego. Wykonawca dołączy do noty listy z numerami błądów wydanych posiłków świadczeniobiorcom w danym miesiącu kalendarzowym oraz kwotę należną do zapłaty za każdą osobę.
24. Potwierdzeniem realizacji przedmiotu umowy będzie wystawiona nota księgowa bądź faktura przez Wykonawcę na:

Nabywca: Miasto Tarnobrzeg, ul. Kościuszki 32, 39- 400 Tarnobrzeg NIP 867 20 79 199

Odbiorca: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Kopernika 3, 39 – 400 Tarnobrzeg