

Załącznik nr 1 do
Zapytanie ofertowe nr GOPS.261.25.2020
z dnia 28 grudnia 2020r.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa dwóch gorących posiłków dla 15 uczestników projektu pn. „Rozwój usług społecznych w Gminie Kotla”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - 1) **pierwszy posiłek** tj. zupę (pięć razy w tygodniu) oraz
 - 2) **drugi posiłek** tj.:
 - a) dania jarskie np. pierogi, naleśniki, kopytka, itp. (dwa razy w tygodniu),
 - b) dania mięsne, w tym ziemniaki, surówka lub gotowane jarzyny (trzy razy w tygodniu) lub zamiennie makaron z sosem i mięsem,
 - c) dania rybne, w tym ziemniaki lub ryż, surówka (zamiennie z daniem mięsnym lub jarskim jeden raz w tygodniu).
3. Zamawiający wymaga aby kaloryczność każdego posiłku nie była mniejsza niż 550 kcal, oraz waga/objętość nie mniejsza niż:
 - 1) zupa – 350g
 - 2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200 g
 - 3) mięso lub ryba – 100 g
 - 4) surówki, jarzyny – 100 g
 - 5) dania jarskie (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makarony) – 250 g.
4. Posiłki muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP. Posiłki winny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów, nie można używać produktów typu instant (np. zupy, sosy w proszku) oraz gotowych produktów, czy półproduktów np. klopsy, gołąbki itp.
5. Posiłki będą dostarczane w pojemnikach jednorazowych utrzymujących ich wysoką temperaturę (pakowanie termiczne zgrzewane).
6. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków powinna wynosić odpowiednio : zupa min. + 72°C; gorące danie drugie min. + 62 °C.
7. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia diety żywieniowej na jeden lub większą liczbę posiłków.
8. Miejsce dostawy posiłków: GOPS w Kotli Klub Seniora ul. Krzycka 2 67-240 Kotla, na godzinę 12⁰⁰.
9. Przewidywana liczba posiłków dziennie: pierwszy posiłek 15, drugi posiłek 15. Posiłki będą dostarczane zgodnie ze zgłoszonym dziennym zapotrzebowaniem. Zamawiający zgłosi Wykonawcyienne zapotrzebowanie nie później niż do godziny 9⁰⁰ dnia, w którym posiłki mają być dostarczone.
10. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie: pierwszy posiłek – 15 posiłków dziennie oraz drugi posiłek - 15 posiłków dziennie, z możliwością zwiększenia lub

zmniejszenia tej liczby do 20% w przypadku zmiany ilości uczestników. Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego z tego tytułu.

11. Przygotowywane posiłki nie mogą być powtarzalne rodzajowo w ciągu tygodnia (5 dni) – nie dotyczy to dodatków do dania mięsnego.
12. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zobowiązany będzie do przedstawiania jadłospisu obejmującego okres 2 tygodni (10 dni roboczych i dostarczenia go Zamawiającemu (osobie wskazanej) co najmniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi. Jadłospis powinien określać planowaną datę podania posiłku oraz rodzaj posiłku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
13. Termin realizacji: **od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 11 stycznia 2021 r. do 28 lutego 2023 r.** w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość realizacji usługi w inny dzień (w sobotę) w zamian za inny dzień roboczy po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem
14. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
 - 1) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
 - 2) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
 - 3) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).