

Załącznik nr 1

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przewidywana liczba posiłków 9200 w okresie realizacji zadania średniomiesięczna liczba osób korzystających 46.
- 2) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów. Posiłek musi się składać z gorącej zupy (250 kcal) w ilości 500 ml + 150 g. z wkładką (kielbasa, mięso) i 166g chleba krojonego lub 100g bułki wydawanych 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy.
- 3) Ilość posiłków będzie ustalana jeden raz w tygodniu w wyjątkowych sytuacjach częściej. Wykonawca zobowiązany jest sporządzić jadłospis na każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku z uwzględnieniem występujących w żywności alergenów (zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej Nr 1169/211 w sprawie przekazywania informacji na temat żywności art. 7, art. 36 ust. 23 i art. 37) i dostarczyć do zatwierdzenia na 5 dni przed dniem jego obowiązywania. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
- 4) Wykonawca sporządza informację w zakresie wartości odżywczej i energetycznej jednej porcji posiłku.
- 5) Proces przygotowywania oraz odbioru posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 6) Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania sanitarno- higieniczne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 7) Posiłki będą odbierane przez Zamawiającego od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 – 11:00.
- 8) Miejsce wykonania usługi powinno znajdować się w odległości do 15 km od siedziby Zamawiającego.
- 9) Posiłki Zamawiający będzie odbierał własnym transportem w specjalistycznych termosach/ pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 10) W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest obowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt.
- 11) Zamawiający będzie uiszczal opłatę tylko za faktycznie wydane posiłki, których odbiór potwierdzony zostanie przez osobę uprawnioną wyznaczoną przez Zamawiającego.

12) Liczba posiłków określona w pkt 1 jest szacunkowa, może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia, co nie spowoduje konsekwencji finansowych dla Zamawiającego i odszkodowania dla Wykonawcy.

13) Wykonawca obowiązany będzie do dokonywania comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.

II. Adresatami zadania są osoby samotne lub rodziny, którym będzie udzielana pomoc doraźna albo okresowa w postaci jednego dania gorącego dzienne od poniedziałku do piątku, które własnym staraniem nie mogą go sobie zapewnić. Spełniającym kryterium dochodowe w wysokości 150% kryterium, o którym mowa w art. 8 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej; osobom i rodzinom znajdującym się w sytuacjach wymienionych w art. 7 w/w ustawy, w szczególności osobom starszym, chorym i niepełnosprawnym.

2
1