

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **1. Przedmiotem zamówienia w postępowaniu jest:**

**1.1 Zakup posiłków w formie jednego gorącego dania dla klientów wskazanych przez Zamawiającego.**

**1.2 Szacunkowa ilość posiłków jednodaniowych wydawana w okresie od 02.01.2023 do 31.12.2023:**

a) wynosi 10 950 posiłków

b) liczba wydawanych średnio obiadów jednodaniowych dziennie ok.26-30 porcji,

1.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, o których mowa w ust.1.2 w przypadku zmiany ilości klientów korzystających z posiłków .

1.4 Minimalny zakres zamówienia wyniesie około 30 % całkowitego zamówienia o którym mowa w pkt.1.2 lit. a)

1.5 Zmiany, o których mowa w pkt.1.3 powodujące zmniejszenie wynagrodzenia nie skutkują powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego, w szczególności o zapłatę wynagrodzenia za usługi cateringowe w ilości wskazanej w pkt. 1.2 lit. a).

### **2. Wymagania, jakie musi spełnić Wykonawca:**

1) miejsce wydawania posiłków w lokalu Wykonawcy - na terenie miasta Raciborza w odległości nie większej niż 3 km od siedziby tj. Henryka Sienkiewicza 1,

2) dysponować lokalem, w którym zamierza wydawać posiłki, na czas obejmujący, co najmniej okres obowiązywania umowy,

3) minimalny standard lokalu:

a) w pomieszczeniu-jadalni znajduje się min 5 stolików (dla 20 osób) (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania),

b) dopuszczony przez właściwy podmiot do prowadzenia zbiorowego żywienia,

- c) wyposażony w wc. z umywalką oraz podstawowe środki sanitarne, dostępny bezpłatnie dla klientów,
  - d) w lokalu znajduje się miejsce na okrycia wierzchnie (wieszaki),
  - e) dopuszcza się używanie jednorazowych naczyń i sztućców,
- 4) spożywanie posiłków musi odbywać się na miejscu w godzinach urzędowania lokalu w godz. min. od 12.00-15.00.
- 5) w miejscu ogólnie dostępnym należy wywiesić informację o alergenach i składnikach produktów danych posiłków,
- 6) obowiązuje bezwzględny zakaz wydawania posiłków:
- a) klientom lub osobom przez nieupoważnionym na wynos – poza punkt wydawania posiłków, ( z wyjątkiem dni o których mowa w § 3 ust.2 pkt.7) i § 3 ust.2 pkt.10,
  - b) klientom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających,
  - c) osobom nie będących klientami wskazanymi przez Zamawiającego,
- 7) zapewnia wydawanie posiłków przez cały rok co najmniej od poniedziałku do soboty w lokalu Wykonawcy. Posiłek przypadający na niedziele i święta (dni ustawowo wolne od pracy), Wykonawca zobowiązuje się wydać w dniu poprzedzającym,
- 8) zapewnia wydanie posiłku w dniu **31.12.2023 r. na wynos na dzień 01.01.2024 r.**
- 9) zapewnia wydawanie posiłków na wynos o których mowa w § 3 ust.2 pkt.7 w jednorazowych pojemnikach przystosowanych do przechowywania żywności,
- 10) wydawanie posiłków w miejscu bądź na wynos zobligowany jest dostosować do obowiązujących przepisów prawa w związku z sytuacją wynikającą z ogłoszenia stanu epidemii,
- 11) nie można zamiast przygotowanego posiłku dokonywać wypłaty klientowi równowartości posiłku w pieniądzu lub dokonywać zmiany posiłku na towary w stanie nieprzetworzonym,

- 12) stosuje wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, o których mowa w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
- 13) przygotowuje posiłki, które muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem organoleptycznym, z wykorzystywaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzenia,
- 14) przygotowuje posiłki codziennie w dniu ich dostawy ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości (nie mrożonych, niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw).
- 15) zapewnia jakość posiłków i organizację posiłków zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 16) zapewnić przechowywanie prób żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa,
- 17) **jadłospis miesięczny** zobowiązany będzie przysyłać do akceptacji **na siedem dni** przed rozpoczęciem każdego miesiąca na adres skrzynki e-mailowej: sekretariat@ops-raciborz.pl
- 18) zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia,
- 19) Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie.

### **3. Przy wycenie posiłków należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:**

- a) **zupa 450 ml**, (podprawiana niskotłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką) z **dobudkiem do zupy tzw. wkładką w ilości 100 g (mięso lub kiełbasa z wyłączeniem kiełbasy typu parówka i martadela)**, i chleb w ilości nie mniejszej niż 200 g,
  - b) **danie jednogarnkowe typu np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki, gołąbki itp. w ilości 400 g** i chleb w ilości nie mniejszej niż 200 g do każdego dania,
- 1) **tygodniowo należy ustalić następujące ilości posiłków**
    - a) **2 posiłki w formie zupy z wkładką i chlebem,**
    - b) **5 posiłki w formie dania jednogarnkowego i chlebem.**

1. Klient zobowiązany będzie do potwierdzania odbioru posiłków przez złożenie czytelnego podpisu na indywidualnym imiennym wykazie.
2. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia odrębnej umowy powierzenia danych osobowych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania tajemnicy zawodowej w zakresie informacji na temat danych osób korzystających z posiłków, w tym nie ujawniania informacji, że dana osoba jest klientem Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie na sumę nie mniejsza niż 20 000 zł od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na czas trwania umowy.

#### **4. Kontrola gotowanych obiadów oraz dostawy**

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji posiłków,
- 2) Wykonawca zapewni zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli,
- 3) Kontrola będzie obejmować między innymi:
  - a) ocenę higieny kuchni, opakowań, garnków, sprzętu,
  - b) ocenę organoleptyczną posiłków,
  - c) sprawdzenie zgodności posiłków z jadłospisem na dany miesiąc,
  - d) sprawdzenie gramatury posiłków,
  - e) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie wydawania posiłków,
- 4) zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej.

#### **5. Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy.**

- 1) wykonawca musi dysponować wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonywanie usługi,
- 2) wykonawca wyznacza osobę odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy,
- 3) osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 4) **Wykonawca przyjmując do realizacji zamówienie musi zatrudnić na podstawie umowy o pracę:**
  - a) co najmniej 1 osobę do gotowania obiadów tj. kucharza w wymiarze min.1/2 etatu,
  - b) wskazana w ust.9 pkt 4a), osoba powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia podpisania niniejszej umowy , nieprzerwanie przez cały okres na jaki została zawarta niniejsza umowa.
- 5) Wymagania związane z udokumentowaniem zatrudnienia Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia podpisania niniejszej umowy zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu w formie pisemnej pod rygorem bezskuteczności komplet dokumentów, potwierdzających, wykonanie zobowiązania, o którym mowa w ust. 1: tj. kserokopię umowy o pracę zawartą z pracownikiem,
- 6) Zamawiający uprawniony będzie, przez cały okres trwania umowy, do kontroli spełnienia przez Wykonawcę zobowiązań, o których mowa w ust.9 pkt.4,
- 7) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest w terminie do 2 dni udokumentować spełnianie zobowiązania, o którym mowa w ust.9 pkt.4,
- 8) Strony dopuszczają zmianę osoby, o której mowa w ust.9 pkt.4a, wykonującej przedmiot zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że kolejny pracownik będzie spełniał wymagania tam wskazane,
- 9) W przypadku wypowiedzenia/rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy z osobą, o której mowa w ust.9 pkt.4a biorącą udział przy realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie w formie pisemnej lub faxem, pod rygorem bezskuteczności, w terminie do 3 dni, licząc od dnia w którym nastąpiło rozwiązanie/wypowiedzenie/wygaśnięcie stosunku pracy,

- 10) Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia rozwiązania/wypowiedzenia/wygaśnięcia stosunku pracy, o którym mowa w pkt.8 zobowiązany jest zatrudnić kolejną osobę na podstawie umowy o pracę, spełniającą wymagania z ust.9 pkt.4 przedłożyć Zamawiającemu w formie pisemnej (faxem) kopie dokumentów potwierdzających to zatrudnienie,
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do miejsca wykonywania zamówienia w celu weryfikacji rzeczywistego udziału osób zatrudnionych przy wykonywaniu zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia odrębnej umowy powierzenia danych osobowych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L.2016 r., 119.1 z póź.zm) oraz ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r.

Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu