Załącznik nr 8 do SWZ

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 3.01.2022 do 31.12.2022:**

a) wynosi 13 392 posiłków

b) liczba wydawanych średnio obiadów jednodaniowych dziennie ok.26-36 porcji ,

1.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, o których mowa w ust.1.2 w przypadki 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 cateriongowe 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 **31.12.2022r. na wynos na dzień 01.01.2023r**.

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 wynikająca 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 przyrządzania,

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 przesyłać 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 **dodatkiem 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 póż.zm) oraz ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r.