**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dotyczy: *Wyboru Wykonawcy na świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem w roku 2025***

**Zamówienie obejmuje zestaw obiadowy jednodaniowy / II danie**

**Szczegółowy zakres planowanych usług**

1. Świadczenie usług polegających na przygotowywaniu oraz dostarczeniu dwudaniowego posiłku uczestnikom Dziennego Domu „Senior+” w Przeworsku, przy ul. Wiejskiej 68 , 37-200 Przeworsk.
2. Zamawiający : Gmina Miejska Przeworsk, ul. Jagiellońska 10, 37-200 Przeworsk, NIP: 794-16-87-990, reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza Miasta Przeworska z dnia 01.12.2020r., nr. OSS.0052.51.2020 przez Panią Krystynę Kaszuba- Kierownik Dziennego Domu „Senior+” w Przeworsku ul. Wiejskiej 68 , 37-200 Przeworsk.
3. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w okresie od **02 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.** w dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, wyjazdów zorganizowanych oraz imprez okolicznościowych Uczestników, polegającym na przygotowaniu oraz dostarczeniu transportem Wykonawcy do Dziennego Domu „Senior+”   
   w Przeworsku, przy ul. Wiejskiej 68 , 37-200 Przeworsk, gorących posiłków jednodaniowych.
4. Przewiduje się, że szacunkowy zakres usług będzie obejmował w skali tygodnia 150 posiłków jednodaniowych. Ze względu na specyfikę zamówienia faktyczna liczba zamawianych posiłków może ulec zmniejszeniu w zależności od frekwencji osób korzystających z tej formy pomocy.   
   Z racji zmniejszenia liczby wydanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Odbiorcy. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie dostarczone ilości gorących posiłków.
5. Zamawiający wymaga dostosowania wielkość porcji do grupy wiekowej osób starszych w wieku 60+, przy czym jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał), uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).
6. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne   
   w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami.
8. Warunki płatności: Rozliczenia finansowe z Wykonawcą, będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie rozliczeń wydanych posiłków w danym miesiącu. Wykonawca każdorazowo zobowiązuje się do wystawienia faktury Vat w ciągu 5 dni po zakończeniu miesiąca kalendarzowego, a w miesiącu grudniu do 15 grudnia 2024r. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą odbywać się będą na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania należności za dostawę artykułów żywnościowych w ciągu 14 dni od otrzymania faktury Vat, przelewem na konto Wykonawcy.
9. **Pełnowartościowy obiad jednodaniowy powinien zawierać w sobie:**

Gorący posiłek jednodaniowy składał się będzie z :

* 1. 0,5 l zupy,100 g pieczywa oraz wkładki mięsnej tj. 100 g. **albo**

1. Drugie danie składające się z :

* zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 150 gram,
* porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 120 gram,
* potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min.150 gram,
* surówka warzywna, warzywa gotowane min. 120 gram,
* dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min 200 gramów.

**Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie więcej niż 2 zupy z wkładką mięsną oraz pieczywem, nie mniej niż 3 drugie dania zawierające porcje mięsa i ryby.**

1. Obiady, będą dostarczane na koszt i staraniem własnym Wykonawcy w godzinach: 12:00-12.30. Miejsce dostawy to Dzienny Dom „SENIOR+” w Przeworsku przy ulicy Wiejskiej 68.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
   1. dostarczanie z tygodniowym wyprzedzeniem propozycji jadłospisu na kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - celem uzgodnienia z Zamawiającym,
   2. dostarczenie przygotowanych posiłków w wymaganej temperaturze min. 65 stopni w pojemnikach wielokrotnego użytku jak np. termosy itp.,
   3. odbiór odpadów żywieniowych i niewykorzystanych porcji obiadowych,
   4. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń według zasad określonych w umowie.
3. Informacja odnoszące się do realizacji przedmiotu umowy:
4. Określone ilości posiłków w niniejszym dokumencie są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości umowy w oparciu o ceny jednostkowe. Rozliczenie (stanowiące podstawę do wystawienia faktury) odbywać się będzie na podstawie miesięcznych rozliczeń z zamówionych i dostarczonych posiłków.

2) Zamawiający będzie zobowiązany do codziennego informowania Wykonawcy o ilościowym zapotrzebowaniu na zamawiane obiady. Sposób przekazu informacji ustalony zostanie   
w umowie.

* 1. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt realizacji zadania, zwłaszcza za transport, utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz terminowe wykonanie zamówienia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Miesiąc kalendarzowy** | **Ilość dni roboczych** | **Planowana ilość dostarczanych posiłków w dniu roboczym** |
| 1 | Styczeń | 21 | 30 |
| 2 | Luty | 20 | 30 |
| 3 | Marzec | 21 | 30 |
| 4 | Kwiecień | 20 | 30 |
| 5 | Maj | 20 | 30 |
| 6 | Czerwiec | 20 | 30 |
| 7 | Lipiec | 23 | 30 |
| 8 | Sierpień | 21 | 30 |
| 9 | Wrzesień | 21 | 30 |
| 10 | Październik | 23 | 30 |
| 11 | Listopad | 19 | 30 |
| 12 | Grudzień | 20 | 30 |
| **RAZEM ilość posiłków w ciągu roku: 7530** | | | | |