**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

**Nr sprawy: SDS.26.1.2020.BKD**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przygotowanie i dostawa jednodaniowego posiłku do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach przy ul. Głównej 50**

1. Gorący posiłek winien składać się z:

- II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g kompotu gramatura nie mniej niż 250 ml.

2. Planowana ilość posiłków:

- dziennie należy dostarczyć 40 obiadów,

- w okresie od dnia 01.07.2020 do dnia 31.12.2020 należy dostarczyć około 5120 obiadów, tj. 40 obiadów x 128 dni.

3. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 5120 szt. przez zamawiającego, wykonawcy **nie przysługują** żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia,

4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik ŚDS zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.

5. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 01 lipca 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych.

6. Posiłki należy dostarczać od godz. 11.30 do 12.00.

7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy ośrodka, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, dwutygodniowy jadłospis.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 poz.1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie,

b) w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne ( w tym pierogi, naleśniki).

c) 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.

10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w ŚDS realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

15. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. **Transport posiłków powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.**

16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku ŚDS w Łapach przy ul. Głównej 50 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników ŚDS w Łapach.

18. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

19. Wykonawca, przed podpisaniem umowy dostarczy decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny.