

## Opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków dla uczestników projektu „Lepsze jutro 3” realizowanego przez Miasto Zielona Góra - Centrum Integracji Społecznej w Zielonej Górze.**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie ciepłych jednodaniowych posiłków dla osób dorosłych w lokalu Wykonawcy w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godz. 13.00 – 17.00 - wobec braku ustawowej definicji ciepłego posiłku przez ciepły posiłek Zamawiający rozumie każdy posiłek, którego temperatura jest nie niższa niż 63C;
2. Posiłki powinny być zróżnicowane, przygotowane z dobrej jakości surowców, muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia.
3. Posiłki powinny być przygotowane w dniu ich wydania, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów, z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych, posiadających aktualne terminy ważności;
4. Posiłek powinien być wydawany w formie jednodaniowej tzn. drugiego dania mięsnego lub jarskiego - 300 g;
5. Zamówienie nie obejmuje napojów ani obsługi.
6. Wydawanie posiłków uczestnikom projektu odbywać się będzie na podstawie bonów wartościowych - bony wartościowe będą ponumerowane i ostemplowane pieczęcią Zamawiającego.
7. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym będącym w dyspozycji Wykonawcy.
8. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać, przechowywać i wydawać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Personel Wykonawcy musi posiadać odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
9. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać aktualną decyzję powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia, spełniający nw. wymagania:
  - musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia odzieży wierzchniej



- musi posiadać zaplecze techniczne zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania

- powierzchnia lokalu, wyposażenie w stoły i krzesła musi umożliwiać swobodną konsumpcję posiłków równocześnie co najmniej 15 osobom.

10. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, przechowywania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. u. z 2018 r. poz. 1541 – tekst jednolity), rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r.) oraz innych obowiązujących przepisów w zakresie żywienia.

11. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania realizacji zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, systemu HACCP; itp.

12. Maksymalna ilość posiłków do przygotowania i wydania podczas trwania umowy wynosić będzie 2400, w okresie od 01 lutego 2022 do 31 lipca 2022 r.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości posiłków w zależności od liczby osób rekrutowanych do projektu oraz osób obecnych w danym dniu na zajęciach.

Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości przewidzianych posiłków.

Zamawiający przewiduje możliwość odwołania postępowania lub zmniejszenia zakresu przedmiotu zamówienia określonego w pkt. 12 tj. ilości przygotowywanych i wydawanych posiłków pod warunkiem, że wykonanie całości przedmiotu zamówienia napotyka istotne trudności, w szczególności spowodowane brakiem uzyskania planowanego dofinansowania ze środków zewnętrznych, z zastrzeżeniem, że w takiej sytuacji Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za rzeczywistą ilość wydanych posiłków do czasu wprowadzenia ww. zmiany.

Zadanie realizowane jest w ramach umowy nr RPLB.07.04.02-08-0001/21 o dofinansowanie projektu „Lepsze jutro 3” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020 w ramach Osi Priorytetowej 7 – Równowaga społeczna, Działania 7.4 – Aktywne włączenie w ramach podmiotów integracji społecznej, Poddziałania 7.4.2 – Aktywne włączenie w ramach podmiotów integracji społecznej realizowane przez ZIT Zielona Góra