



### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowywanie i wydawanie ciepłych posiłków dla uczestników CIS w Mikołowie w roku 2017r. zgodnie z ustawą z dnia 13.06.2003 r. o zatrudnieniu socjalnym z późniejszymi zmianami

1. Przewiduje się wydanie nie mniej niż 20 i nie więcej niż 40 posiłków dziennie dla uczestników zajęć w Centrum Integracji Społecznej w Mikołowie.
2. Szacowana ilość przygotowanych posiłków będzie wynosić: maksymalnie 10 040 (40 uczestników x 251 dni)
3. Wydawanie gorących posiłków planuje się przez nie mniej niż 236 dni a maksymalnie 251 dni w okresie od 01.01.2017 roku do 31.12.2017 roku.
4. Przygotowywane i wydawane posiłki muszą być gorące, w formie jednego dania o kaloryczności nie mniej niż 1000 kcal. Każdorazowo gorący posiłek musi składać się z:
  - a) Min ½ litra zupy oraz 1 bułka (min 80 gr) - 3 dni w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek)
  - b) Zamiennie ziemniaki, frytki, kasza lub ryż – min 200g, mięso lub ryba (smażone lub gotowane) – min 100 g, surówka (świeże warzywa) – min 100 g – 1 dzień w tygodniu (czwartek).
  - c) danie mączne (np. spaghetti, pierogi, lasagne, naleśniki, kopytka, krokiety ) – min 400 g – 1 dzień w tygodniu (wtorek).
5. Posiłek nie może powtarzać się przez kolejnych 5 dni.
6. Posiłek będzie wydawany w dni zajęć uczestników CIS w godzinach od 13.00 do 14.30.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia sali umożliwiającej spożycie gorącego posiłku przez grupę max. 40 uczestników CIS w miejscu do którego uczestnicy będą mogli dojść pieszo w ciągu 10 minut z siedziby Zamawiającego.
8. Wydanie posiłków przez Wykonawcę nastąpi po przekazaniu informacji od Zamawiającego o ilości osób upoważnionych danego dnia do otrzymania posiłku.
9. Wykonawca przygotowuje posiłki w obiekcie dopuszczonym przez właściwego inspektora sanitarnego do produkcji posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia oraz wyda je uprawnionym osobom.
10. Wykonawca zapewni wydanie posiłków we własnych naczyniach oraz obowiązany będzie zabezpieczyć każdorazowo odpowiednią ilość sztućców, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania umowy.
11. Rodzaje posiłków na każdy dzień określi Zamawiający w szczegółowym jadłospisie, który zostanie dostarczony Wykonawcy przed rozpoczęciem każdego miesiąca kalendarzowego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do ewidencjonowania wydawanych posiłków w sposób umożliwiający Zamawiającemu rozliczenie poszczególnych klientów ze spożytych posiłków w danym miesiącu.
13. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty spełniają wymagania określone w obowiązujących w tym zakresie przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz wydanymi na jej podstawie aktualnymi przepisami wykonawczymi oraz zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów.
14. Wykonawca zobowiązany jest przez czas realizacji niniejszej umowy posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania w nim posiłków w zbiorowym żywności. Brak tej decyzji, zdeaktualizowanie bądź jakiegokolwiek ograniczenia w wykonaniu zbiorowego żywienia wydane przez właściwego inspektora sanitarnego stanowią podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.