

Załącznik nr 8 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:

Usługa Cateringowa świadczona dla uczestników Klub Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski.

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników Klubu Seniora w Zdunach, świadczona w okresie od podpisania umowy do 31.12.2024r., wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi : Klub Seniora w Zdunach, 87-700 Aleksandrów Kujawski, Zduny 16.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia w zawierającego :
 - a) Dwudaniowy obiad z napojem - czas podania: 13.00-13.30
Przykładowe menu: zapiekanki min. 300g, zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój min. 250ml;
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla ok 15 osób dziennie w poniedziałki, środy i piątki, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji podopiecznych w Klubie Seniora.
- 4) Posiłki należy dostarczyć do Klubu Seniora w Zdunach, co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem (określonym w pkt 2).
- 5) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 6) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 7) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 9) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość dostarczanych posiłków oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w termosach/ bemaarach, w tym drugie danie pakowane indywidualnie w jednorazowe opakowania termozgrzewalne oraz odbioru

(utylizacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.

- 11) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia do komponowania jadłospisów. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 12) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,