PF.261.4.2021.ES

 **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usługi przygotowania wyżywienia wraz z dowozem pod adresy wskazane przez Ośrodek Pomocy Społecznej w związku z przeciwdziałaniem skutkom COVID-19** w ramach projektu pozakonkursowego realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w  Rzeszowie pn. „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022”.

Zamówienie podzielone jest na 3 części **(Zamawiający zastrzega możliwość złożenia oferty przez jednego Wykonawcę tylko na jedną część).**

1. **Część nr 1:**
2. Od Wykonawcy wymaga się przygotowania obiadu (zupa plus II danie) wraz
z dostarczeniem posiłku pod adresy wskazane przez Ośrodek Pomocy Społecznej na terenie gminy Kolbuszowa – **łącznie 65 obiadów dziennie przez okres 20 dni roboczych z wyłączeniem sobót, niedziel oraz dni świątecznych**. Posiłki powinny być dostarczone w godzinach od 12.00-15.00. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji zamówienia.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdej osoby wskazanej przez OPS. W ramach obiadu Zamawiający zapewnia: obiad powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie danie: mięso różne – 100-150g, filet z ryby smażony (100g), ziemniaki, makarony, kasze – 200g, dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała, surówka z kapusty kiszonej, mizeria, kalafior, brokuł, sałata zielona, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwi, jarzyny gotowane, surówka z jarzyn mieszanych, ogórki kiszone – 150g, łazanki z kapustą i mięsem (300g), fasolka po bretońsku (fasola 150 g, wędlina-boczek 70 g), spaghetti (makaron 90 g plus mięso mielone 50g, pieczarki 60g, sos 80g), pyzy z mięsem (300g), gołąbki z mięsem i ryżem/sos (mielone 70g, kapusta 250 g, ryż 20g, sos 80g), naleśniki z serem (250g), placki ziemniaczane(300g),pierogi ruskie(300g), pierogi z kapustą mięsem i pieczarkami (300g), kluski śląskie/kopytka (350g).
4. Jadłospis powinien być urozmaicony: w ciągu jednej dekady (10 dni) nie może wystąpić powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Raz w tygodniu Wykonawca zapewnia danie bezmięsne (piątek).
5. Przygotowanie posiłków będzie się odbywać z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
6. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowane z proszku oraz przygotowane na bazie suszu lub półproduktów (np. zakupione mrożone pierogi, klopsy, gołąbki)
7. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65ºC) oraz jakości przewożonych potraw wraz z przestrzeganiem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.

 Wykonawca dostarczający posiłki pod wskazany adres powinien mieć maseczkę ochronną zasłaniającą usta oraz nos.

1. Usługa realizowana będzie w miejscach wskazanych przez MGOPS Kolbuszowa.
2. **Część nr 2:**
3. Od Wykonawcy wymaga się przygotowania obiadu (zupa plus II danie) wraz
z dostarczeniem posiłku pod adresy wskazane przez Ośrodek Pomocy Społecznej na terenie gminy Majdan Królewski **– łącznie 50 obiadów dziennie przez okres 20 dni roboczych z wyłączeniem sobót, niedziel oraz dni świątecznych.** Posiłki powinny być dostarczone w godzinach od 12.00-15.00. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdej osoby wskazanej przez OPS. W ramach obiadu Zamawiający zapewnia: obiad powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie. danie: mięso różne – 100-150g, filet z ryby smażony (100g), ziemniaki, makarony, kasze – 200g, dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała, surówka z kapusty kiszonej, mizeria, kalafior, brokuł, sałata zielona, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwii, jarzyny gotowane, surówka z jarzyn mieszanych, ogórki kiszone – 150g, łazanki z kapustą i mięsem (300g), fasolka po bretońsku (fasola 150 g, wędlina-boczek 70 g), spaghetti (makaron 90 g plus mięso mielone 50 g, pieczarki 60 g, sos 80 g) łazanki z kapustą i mięsem (300g), pyzy z mięsem (300g), gołąbki z mięsem i ryżem/sos (mielone 70g, kapusta 250 g, ryż 20g, sos 80g), naleśniki z serem (250g), placki ziemniaczane (300g), pierogi ruskie (300g), pierogi z kapustą mięsem i pieczarkami (300g), kluski śląskie/kopytka (350g).
5. Jadłospis powinien być urozmaicony: w ciągu jednej dekady (10 dni) nie może wystąpić powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Raz w tygodniu Wykonawca zapewnia danie bezmięsne (piątek).
6. Przygotowanie posiłków będzie się odbywać z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
7. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowane z proszku oraz przygotowane na bazie suszu lub półproduktów (np. zakupione mrożone pierogi, klopsy, gołąbki)
8. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65ºC) oraz jakości przewożonych potraw wraz z przestrzeganiem reżimu sanitarno-epidemiologicznego. Wykonawca dostarczający posiłki pod wskazane adresy powinien mieć maseczkę ochronną zasłaniającą usta oraz nos.
9. Usługa realizowana będzie w miejscach wskazanych przez GOPS Majdan Królewski.
10. **Część nr 3:**
11. Od Wykonawcy wymaga się przygotowania obiadu (zupa plus II danie) wraz
z dostarczeniem posiłku pod adresy wskazane przez Ośrodek Pomocy Społecznej na terenie gminy Raniżów – **łącznie 30 obiadów dziennie przez okres 20 dni roboczych z wyłączeniem sobót, niedziel oraz dni świątecznych.** Posiłki powinny być dostarczone w godzinach od 12.00-15.00. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji zamówienia.
12. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdej osoby wskazanej przez OPS. W ramach obiadu Zamawiający zapewnia: obiad powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie danie: mięso różne – 100-150g, filet z ryby smażony (100g), ziemniaki, makarony, kasze – 200g, dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała, surówka z kapusty kiszonej, mizeria, kalafior, brokuł, sałata zielona, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwii, jarzyny gotowane, surówka z jarzyn mieszanych, ogórki kiszone – 150g, łazanki z kapustą i mięsem (300g), fasolka po bretońsku (fasola 150 g, wędlina-boczek 70 g), spaghetti (makaron 90 g plus mięso mielone 50 g, pieczarki 60 g, sos 80 g), pyzy z mięsem (300g), gołąbki z mięsem i ryżem/sos (mielone 70g, kapusta 250 g, ryż 20g, sos 80g), naleśniki z serem (250g), placki ziemniaczane (300g), pierogi ruskie (300g), pierogi z kapustą mięsem i pieczarkami (300g), kluski śląskie/kopytka (350g).
13. Jadłospis powinien być urozmaicony: w ciągu jednej dekady (10 dni) nie może wystąpić powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Raz w tygodniu Wykonawca zapewnia danie bezmięsne (piątek).
14. Przygotowanie posiłków będzie się odbywać z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
15. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowane z proszku oraz przygotowane na bazie suszu lub półproduktów (np. zakupione mrożone pierogi, klopsy, gołąbki)
16. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65ºC) oraz jakości przewożonych potraw wraz z przestrzeganiem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.

 Wykonawca dostarczający posiłki pod wskazany adres powinien mieć maseczkę ochronną zasłaniającą usta oraz nos.

1. Usługa realizowana będzie w miejscach wskazanych przez GOPS Raniżów.

4. Dotyczy wszystkich części zamówienia:

1. **Koszt dojazdu do wskazanych przez OPS miejsc musi być zawarty w cenie całości usługi cateringowej.**
2. Okres realizacji zamówienia: do dnia 31.05.2021 r. (20 dni roboczych od daty wskazanej w Umowie na realizację zamówienia)

**Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba osób wskazanych przez OPS może ulec zmniejszeniu.**

W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Trudno jest Zamawiającemu określić w % jak mniejsza to może być ilość. Wielkość zamówienia uzależniona jest od liczby osób biorących udział w przedsięwzięciu. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.