

### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usług w zakresie przygotowania i wydawania gorących posiłków - obiadów dwudaniowych o kaloryczności minimum 1200 kcal i zup regeneracyjnych z wkładką minimum 800 kcal dla klientów MOPR w Kielcach w okresie II- XII 2019.
2. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla około 2976 osób dziennie w dni powszednie, soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy, w godzinach 11.30- 16.00 w raz z zapewnieniem miejsca spożycia, mebli i nakryć stołowych.
3. Przewidywana liczba posiłków w okresie II- XII 2019 roku wyniesie 1 000 182, w tym 746 607- obiadów dwudaniowych (w tym w lokalach wykonawcy 610 897), oraz zupy regeneracyjne z wkładką w' ilości 253 575 ( w tym w lokalach wykonawcy 194 449).
4. Miejsce wydawania posiłków'- co najmniej 10 lokali (preferowana jak największa ilość), którymi dysponuje wykonawca, przystosowanych do spożywania posiłków na miejscu, położonych na terenie gminy Kielce w różnych dzielnicach miasta oraz 3 jadłodajnie „11.30” będące w zarządzie Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Kielcach (ul. Bodzentyńska 32/40. ul. Piekoszowska 32a. ul. Żeromskiego 51).
5. Przygotowanie posiłków odbywa się w miejscach działalności wykonawcy, natomiast wydawanie posiłków odbywa się w miejscach działalności wykonawcy oraz w jadłodajniach „11.30”( jadłodajnie „11.30”przystosowane są do wydawania i spożywania posiłków na miejscu).
6. Wszystkie lokale muszą być przystosowane do spożywania posiłków na miejscu i spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz posiadać odpowiednie wyposażenie.
7. Posiłki wydawane w jadłodajniach „11.30” muszą być dowiezione i wydane w lokalach: Bodzentyńska 32/40. Piekoszowska 32a, Żeromskiego 51.Przewidywana ilość posiłków w 2019 r. w jadłodajniach „11.30“ wyniesie 194 836 ( w tym 135 710 obiadów dwudaniowych oraz 59 126 zup z wkładką). Koszt przygotowania, przewozu, wydawania posiłków oraz zwykłego użytkowania lokali ponosi wykonawca i musi go zawrzeć w cenie brutto obiadu dwudaniowego i zupy regeneracyjnej z wkładką.
8. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia.