Załącznik nr 2

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Warunki dotyczące realizacji zamówienia:**
2. Miejsce realizacji zamówienia: Gmina Dzierzkowice
3. Pomieszczenia niezbędne do realizacji zamówienia zapewnia Zamawiający.
4. Częstotliwość realizacji zadania: 2 razy w tygodniu grupa ok. 20 os.
5. Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów na przerwę kawową dla uczestników projektu pn. „Seniorzy na pięć plus” okresie od podpisania umowy do 31 grudnia 2020 r.
**dla grup ok. 20 uczestników na 208 spotkań (średnio ok. dwa razy w tygodniu) – łącznie 4160 osobodni,**
6. Wykonawca będzie:
7. wykonywał swoje zadania w sposób staranny, skuteczny i terminowy, zgodnie
z harmonogramem spotkań ustalonym z Koordynatorem projektu,
8. terminowo i właściwe realizował powierzone mu zadania projektowe,
9. przedstawiał dokumenty rozliczeniowe niezwłocznie po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego,
10. utrzymywał stały kontakt z Koordynatorem projektu oraz terminowo dostarczał wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informował wszystkich zaistniałych problemach,
11. Specyfikacja i minimalna gramatura produktów:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **ilość produktów (osobodzień, tj. na 1 osobę na jednym spotkaniu klubu)** | **opis** |
| **1.** | ciasto porcjowane | 100g | Minimum 2 rodzaje ciast, np. szarlotka, sernik, babka piaskowa, makowiec, placek drożdżowy; Porcje serwowane na tacach jednorazowego użytku oraz zabezpieczone szczelnie folią spożywczą. |
| **2.** | kawa | 300 ml | Kawa przygotowana bezpośrednio przed jej serwowaniem, na bazie kawy ziarnistej, dostarczona w termosie lub innym naczyniu przeznaczonym do przygotowywania i przechowywania napojów gorących. Serwowana w kubkach jednorazowych termicznych.  |
| **3.** | herbata ekspresowa  | 300ml  | Herbata przygotowana bezpośrednio przed jej serwowaniem, na bazie herbaty czarnej, dostarczona w termosie lub innym naczyniu przeznaczonym do przygotowywania i przechowywania napojów gorących. Serwowana w kubkach jednorazowych termicznych.  |
| **4.** | woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l | 0,5l |  |
| **5.** | mleko w kartonikach fabrycznych 3,2% (0,5 l) | 50 ml |  |
| **6.** | cukier biały | 15g |  |
| **7.** | cytryna | 30g |  |
| **8.** | winogrona ciemne lub białe bezpestkowe lub mandarynki bezpestkowe lub banany lub owoce sezonowe, np. truskawki, czereśnie, maliny, | 150g |  |
| **9.** | paluszki słone w opakowaniu fabrycznym | 50g |  |
| **10.** | ciastka kruche w opakowaniu fabrycznym | 50g | Np. delicje, pierniki, krakersy,  |

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z produktów, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury produktów, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki podania.

Zamawiający ma prawo niezamawiania ilości określonych powyżej (np. z uwagi na niską frekwencję uczestników), a Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu.

Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników jest obowiązkiem Wykonawcy.

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia *Ewidencji dostaw dziennych posiłków* w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu świadczenia usług przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Zamawiającego. Rozliczenie wykonania umowy będzie następować na podstawie *Ewidencji* *dostaw dziennych posiłków* orazP*rotokołu potwierdzającego wykonanie zadania. Protokół* potwierdza zgodność wykonania zadania z umową, jest podpisywany przez Wykonawcę oraz Zamawiającego. *Protokół* stanowi załącznik do umowy. Podpisanie *Protokołu* stanowić będzie warunek niezbędny do obliczenia i wypłaty wynagrodzenia za zrealizowane usługi w danym miesiącu.