

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dowóz przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty) jednodaniowych gorących posiłków a na niedziele i dni świąteczne ustawowo wolne od pracy posiłków w formie suchego prowiantu, dla osób z niepełnosprawnością, starszych i chorych z terenu Gminy Miasta Częstochowy, bezpośrednio do miejsca ich zamieszkania.
2. Zamówienie realizowane jest w ramach wieloletniego rządowego programu pn. „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 – 2023.
3. Maksymalna liczba dostarczonych posiłków (razem z suchym prowiantem na niedzielę i dni świąteczne) w okresie realizacji zamówienia wynosi 13505 sztuk. Zamawiający przewiduje, iż z posiłków będzie korzystać ok. 37 osób dziennie. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, a Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.
4. Posiłki będą przyznawane na podstawie decyzji administracyjnej o udzieleniu pomocy w formie posiłku, wydanej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Częstochowie. Zamawiający do końca każdego miesiąca przekaże Wykonawcy listę osób uprawnionych do korzystania z posiłków na kolejny miesiąc. W przypadku zmiany ilości posiłków, Zamawiający poinformuje o tym fakcie Wykonawcę drogą elektroniczną, najpóźniej na dzień przed planowanym terminem wydania posiłku.
5. Osoba uprawniona do korzystania z posiłku lub jej opiekun, każdorazowo kwitują jego odbiór.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania posiłku jednodaniowego, zgodnie z następującymi zasadami:
 - 1) poniedziałki, środy, piątki – zupa z wkładką mięsną oraz pieczywem (zupa powinna być przygotowana ze świeżych ziemniaków lub z makaronem lub z ryżem lub z kaszą oraz ze świeżymi warzywami, zawsze z dodatkiem mięsa);
 - 2) wtorki, czwartki, soboty – drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);
 - 3) 2 razy na 10 dni potrawa bezmięsna;
 - 4) obowiązkowe dodatki do drugiego dania: kasza lub makaron lub ryż lub ziemniaki + warzywa gotowane lub surówka + kompot lub sok owocowy.
7. Waga gotowych do spożycia gorących posiłków nie może być mniejsza niż: zupa – min. 250 ml; pieczywo – min. 100 g; ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g; danie mięsne, ryba, itp. – min. 150 g; surówka – min. 100 g; warzywa gotowane – min. 100 g; danie mięsno-warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 250 g.
8. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników).
9. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz w tygodniu.
10. W niedziele i dni ustawowo wolne od pracy Wykonawca zobowiązany jest zapewnić suchy prowiant w cenie obiadu.
11. Suchy prowiant musi być dowożony wraz z gorącym posiłkiem, w dniu poprzedzającym dzień wolny od pracy (niedziele i dni świąteczne). W przypadku więcej niż dwóch dni wolnych, Wykonawca ma obowiązek zapewnić posiłek w postaci suchego prowiantu na każdy dzień.
12. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu przystosowanym do przewożenia posiłków, w opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Suchy prowiant winien być dodatkowo zapakowany w woreczek foliowy.
13. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane prawem zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego). W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić pojazd zastępczy w czasie nie dłuższym niż **60 min.**
14. Posiłki muszą być dostarczane przez osoby posiadające stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
15. Dowóz posiłków nastąpi w godzinach od 11:30 do 15:30.
16. Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku oraz sztucce, które zostaną w kalkulowane w koszty posiłków.
17. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia i utrzymania wysokiego poziomu czystości i higieny w lokalu (zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem kuchennym) w zakresie przygotowywania i sporządzania posiłków;
 - 2) posiadania decyzji zatwierdzającej prowadzenie działalności z zakresu gastronomii;
 - 3) posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki;
 - 4) dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów;
 - 5) bieżącego prowadzenia dziennego rejestru liczby wydanych posiłków;
 - 6) realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz do posiadania dokumentacji potwierdzającej stosowanie w/w systemu.
18. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych, a także za stosowanie się do zaleceń i rekomendacji wydanych przez GIS, związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. W ramach mechanizmów kontrolnych Zamawiający ma prawo zlecić Inspektoratowi Sanitarnemu przeprowadzenie kontroli w zakresie jakości przygotowanych posiłków ze szczególnym uwzględnieniem ich kaloryczności i gramatury. Koszty przeprowadzenia w/w kontroli pokrywa Wykonawca. W przypadku trzech negatywnych wyników kontroli Zamawiający ma prawo wypowiedzieć Wykonawcy umowę.