

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dowóz przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty) jednodaniowych gorących posiłków dla osób z niepełnosprawnościami, starszych i długotrwale chorych z terenu Gminy Miasta Częstochowy, które nie są w stanie zapewnić sobie posiłku, bezpośrednio do ich miejsca zamieszkania.
2. Na niedziele i dni ustawowo wolne od pracy Wykonawca ma obowiązek zapewnić dodatkowy gorący posiłek, który musi zostać dostarczony wraz z posiłkiem w dniu poprzedzającym dzień wolny od pracy (niedziele i dni świąteczne). W przypadku dwóch lub więcej występujących po sobie dni wolnych, Wykonawca na każdy następny dzień wolny ma obowiązek zapewnić suchy prowiant w cenie obiadu.
3. 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.
4. Osoba uprawniona do korzystania z posiłku każdorazowo kwituje jego odbiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania posiłku jednodaniowego, zgodnie z następującymi zasadami:
 - 1) poniedziałek, środa, piątek – 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) wtorek, czwartek – drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);
 - 3) sobota lub dzień poprzedzający dzień wolny od pracy (1 porcja x 2) – drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);
 - 4) 2 razy na 10 dni potrawa bezmięsna;
 - 5) obowiązkowe dodatki do drugiego dania: kasza lub makaron lub ryż lub ziemniaki + warzywa gotowane lub surówka + kompot lub sok owocowy.

6. Waga potraw dla jednej osoby nie może być mniejsza niż: zupa – min. 450 ml, pieczywo – min. 100 g, ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g, danie mięsne, ryba, itp. – min. 200 g, surówka – min. 150 g, warzywa gotowane – min. 150 g; danie mięsno-warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 350 g.
7. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników).
8. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz w tygodniu.
9. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów dobrej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
10. Zamawiający wyklucza posiłki przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).
11. 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.
12. 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.
13. Posiłki muszą być dostarczane przez osoby posiadające stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
14. Dowóz posiłków nastąpi w godzinach od 11:30 do 15:00.
15. Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku oraz sztućce, które zostaną w kalkulowane w koszt posiłków.
16. 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;
- 7) przestrzegania przez osoby skierowane do realizacji zamówienia obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych.