

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dowóz:
 - 1) śniadań, dwudaniowych gorących posiłków - obiadów, oraz kolacji przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) dla 14 osób przez 365 dni w roku;
 - 2) śniadań, dwudaniowych gorących posiłków - obiadów, przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty) dla 6 osób przez 304 dni w roku;dla osób z niepełnosprawnościami, starszych i długotrwale chorych z terenu Miasta Radomska, przebywających w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Radomsku. Maksymalna liczba dostarczonych posiłków w okresie realizacji zamówienia wynosi 18978 sztuk, z czego 6934 śniadań, 6934 obiadów i 5110 kolacji. Zamawiający przewiduje, iż z posiłków będzie korzystać maksymalnie 20 osób dziennie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania śniadań i kolacji zgodnie z następującymi zasadami:

chleb jasny 150 g/osobę lub chleb ciemny 150 g/osobę, masło 15g/osobę, wędlina 50 g/osobę, ser żółty, lub ser biały, inne gatunki sera – twaróg, pleśniowy 60 g/osobę, warzywa: pomidor, papryka, sałata, sałata lodowa, 50 g/osobę. Wagomiar dotyczy każdego posiłku. Posiłki powinny być urozmaicane.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania posiłku dwudaniowego - obiadu, zgodnie z następującymi zasadami:
 - 1) zupa powinna być przygotowana ze świeżych ziemniaków lub z makaronem lub z ryżem lub z kaszą oraz ze świeżymi warzywami;
 - 2) drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);
 - 3) 2 razy na 10 dni potrawa bezmięsna (np. pierogi z kapustą i grzybami lub serem, makaron z serem, placki ziemniaczane);
 - 4) obowiązkowe dodatki do drugiego dania: kasza lub makaron lub ryż lub ziemniaki + warzywa gotowane lub surówka .
4. 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.
5. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników).
6. obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz w tygodniu.
7. 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.
8. Zamawiający wyklucza posiłki przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).
9. 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.
10. 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.

11. Posiłki muszą być dostarczane przez osoby posiadające stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

12. Dowóz posiłków nastąpi w godzinach:

- śniadanie: do godziny od 7.15 do 7.45

- obiad: od 12.15 do godziny 12.45

- kolacja: od 16.15 do godziny 16.45

13. Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w gastronomicznych opakowaniach zbiorczych.

14. 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.