

Wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia/Wykonawcy

1. Posiłki będą codziennie przygotowywane i dostarczane przez Wykonawcę przez 7 dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy w określonych w zamówieniu ilościach, o określonej godzinie i miejscu dostawy. Zwyczajowo dostawy będą realizowane w dni powszednie od poniedziałku do piątku, w szczególnych przypadkach również w soboty i niedziele oraz pozostałe dni ustawowo wolne od pracy.
2. Wykonawca gwarantuje, że ciepłe posiłki będą dostarczone w jednorazowych opakowaniach, z których będzie możliwe bezpośrednie spożycie, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, z serwetkami i kompletem jednorazowych sztućców.
3. Jednodaniowy ciepły posiłek obiadowy powinien być w postaci:
-zupy z wkładką (500ml, wkładka mięsna 50g)/ gulasz (500ml) itp. + pieczywo (100g) **lub**
-drugiego dania - ziemniaki (makaron, ryż) (350g) + mięso (kotlet schabowy, mielony itp.) (120g) + surówka (150g) **lub**
-innych potraw, np.: naleśniki, krokiety, pierogi (400g na porcję).
4. Posiłek w formie suchego prowiantu (paczka) w cenie ciepłego posiłku powinien zawierać:
- produkty do sporządzenia kanapek (pieczywo - 3 kajzerki/chleb razowy/pszenny krojony, paczkowana wędlina/ ser żółty /puszka/paszтет - 100g, masło, batonik/wafelek/drożdżówka, jednorazowe sztućce.
5. Posiłek w formie suchego prowiantu (paczka) powinien być przygotowany z produktów wysokiej jakości, odpornych na zmienne temperatury otoczenia, zapakowany w opakowanie jednorazowe przeznaczone do żywności.
6. Wykonawca zapewnia, że posiłki będą przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, dobrej jakości, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno-higienicznych oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodne z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 roku. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz.U. z 2016 r. poz. 1866 tekst jednolity.) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 tekst jednolity).
8. Wykonawca zobowiązuje dostarczyć posiłki przygotowane w zakładzie żywienia, który ma wprowadzone zasady systemu HACCP oraz posiada zezwolenia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545) z każdego posiłku tzw. próbek żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej.
10. Środki transportu (pojazdy) powinny być przystosowane do przewożenia żywności zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie *o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku* (Dz. U. z 2017 r. poz 149 tekst jednolity) oraz Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku *w sprawie higieny środków spożywczych* (z późn. zm).