**Część VIII-1**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa jednostki / adres dostawy:**

**Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**

ul. Obrońców Pokoju 21a

36-100 Kolbuszowa 21

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu   
   i dostarczeniu gorącego posiłku (drugie danie) dla klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kolbuszowej.
2. Zamawiający planuje, że:

* dziennie należy dostarczyć max 10 gorących posiłków (drugie danie),
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć max 2 510 gorących posiłków (drugie danie), tj. 10 posiłków x 251 dni roboczych.

1. Zamawiający zastrzega, że w przypadku, gdy łączna liczba dostarczanych gorących posiłków (drugie danie) będzie mniejsza niż planowana, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
2. Zamawiający zastrzega, możliwość zmiany ilości dostarczanych posiłków danego dnia. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać sukcesywnie gorące posiłki (drugie danie) klientom Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kolbuszowej, wskazanych przez Zamawiającego, na terenie miasta Kolbuszowa, pod wskazane adresy w godzinach od 1130 do 1230 począwszy od dnia 02 stycznia 2017 r. do 31.12.2017 r. w dni robocze, od poniedziałku do piątku.

Ilość dni roboczych w 2017 r.:

Styczeń – 21 dni roboczych

Luty – 20 dni roboczych

Marzec – 23 dni roboczych

Kwiecień – 19 dni roboczych

Maj – 21 dni roboczych

Czerwiec – 21 dni roboczych

Lipiec – 21 dni roboczych

Sierpień – 22 dni roboczych

Wrzesień – 21 dni roboczych

Październik – 22 dni roboczych

Listopad – 21 dni roboczych

Grudzień – 19 dni roboczych

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2015.594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych.
2. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

* gorący posiłek jednodaniowy (drugie danie)
* waga jednej porcji - nie mniej niż 500 gram

1. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

* jadłospis powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów;
* posiłki nie mogą powtarzać się przez okres 10 kolejnych dni roboczych;
* 4 razy w tygodniu musi być danie mięsne;
* posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
* ważna jest estetyka posiłków;
* posiłki muszą byś zapakowane w jednorazowych boxach styropianowych zamkniętych.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia posiłków przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Temperatura dostarczanych posiłków gorących nie powinna spaść poniżej 63oC.
5. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń   
   z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
6. Do rozliczenia, Wykonawca zobowiązany będzie załączyć:

* miesięczny jadłospis (menu) z dostarczonych posiłków,
* dzienne karty odbioru posiłków podpisane przez odbierających (tj. wskazanych klientów M-GOPS w Kolbuszowej lub osoby upoważnione). Zamawiający dostarczy karty odbioru posiłków Wykonawcy.