

## **DZIAŁ II**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie tj. przygotowywanie oraz dowóz posiłków dla osób, które własnym staraniem nie są w stanie go sobie zapewnić oraz we własnym zakresie dotrzeć do stołówki.**

Posiłki są dostarczane osobom posiadającym decyzję administracyjną wydaną przez Prezydenta Miasta Płock, która uprawnia do korzystania z programu „**Posiłek w szkole i w domu**”.

#### **Podstawa prawna:**

1. Ustawa z dnia 12 marca 2004r. o pomocy społecznej tj. (Dz.U. z 2021r. poz.735 z późn. zm.).
2. Uchwała nr 140 Rady Ministrów z dnia 15.10.2018r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 – 2023 (M. P. 2018 poz. 1007).
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2022 poz.2132).

#### **Odbiorcy – grupa docelowa:**

Osoby które z powodu stanu zdrowia nie są w stanie we własnym zakresie dotrzeć do stołówki. Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Płocku planuje,  **iż 2023r. pomoc taka będzie przyznana w ilości 5 040 posiłków dla nie więcej niż 20 osób miesięcznie.** Przewidywalna ilość wydawanych posiłków w miesiącu to maksymalnie **420 sztuk.** Strony dopuszczają możliwość zmiany w zakresie zamówienia ilości obiadów w stosunku miesięcznym, ze względu na potrzeby środowiska.

#### **Miejsce realizacji:**

Dowóz posiłków będzie odbywał się na terenie Miasta Płocka.

#### **Termin realizacji:**

1. Usługa będzie realizowana od dnia **1 stycznia 2023r. do dnia 31 grudnia 2023r.**
2. Posiłki będą dowożone **od poniedziałku do niedzieli oraz (bez względu na ustanowione dni świąteczne) w godzinach 10<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup>.**

#### **Wymagania w zakresie posiłków:**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2022 poz. 2132 ) oraz normami systemu HACCP.
2. Każdy posiłek składa się z dwóch dań obiadowych: zupy i dania drugiego o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu oraz powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

#### **Minimalna ilość składająca się na jeden posiłek:**

pierwsze danie:

- zupa – minimum 450 ml

drugie danie:

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – minimum 390g
  - dania mięsne/rybne – minimum 250g (bez kości, sosu, panierki, po obróbce termicznej)
  - dania mięsno – warzywne, jarskie (np. pierogi) – minimum 350g
  - surówka, gotowane warzywa – minimum 250g
1. Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się częściej niż co 7 dni.
  2. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu ich dostarczenia. Niedopuszczalne jest wcześniejsze przygotowywanie posiłków i wydawanie ich w kolejnych dniach.
  3. Posiłki mogą wymagać podgrzania w chwili ich dostarczenia.
  4. Posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach jednorazowego użytku.

#### **Wymagania w zakresie dowożenia:**

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do miejsca zamieszkania osób uprawnionych własnym transportem.
2. Awaria pojazdu Wykonawcy nie zwalnia go z obowiązku wykonania usługi dowozu.

#### **Wymagania wobec Wykonawcy:**

1. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania decyzji właściwego inspektora sanitarnego uprawniającej go do prowadzenia działalności w zakresie żywienia zbiorowego zgodnie z wymogami przepisów prawa lub zaświadczenie o wpisie do zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Pracownicy Wykonawcy, którzy będą przygotowywać i dowozić posiłki zobowiązani są do posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących i dowożących posiłki.
3. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania niezbędnego zaplecza technicznego: lokalu z zapleczem kuchennym umożliwiającym przygotowywanie posiłków, oraz samochody przeznaczone do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dot. dopuszczenia pojazdów do przewozu żywności.
4. Wykonawca musi sporządzać listę osób uprawnionych do odbioru posiłków zawierającą: **imię i nazwisko oraz adres pod który są dowożone obiady** osób uprawnionych do posiłków, łączną ilość spożytych obiadów w danym miesiącu rozliczeniowym. Pracownik Wykonawcy ma prawo żądać okazania dokumentu potwierdzającego tożsamość osoby uprawnionej do odbierania posiłków. W przypadku, gdy osoba uprawniona do odbioru posiłków nie otwiera drzwi osoba dowożąca obiady może zostawić posiłek pod drzwiami z adnotacją na liście, „że w dniu dzisiejszym posiłek zostawiono pod drzwiami”.
5. Niedopuszczalne jest dostarczenie posiłków z góry na następne dni bez pisemnej zgody Zamawiającego.
6. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego, iż posiłki dowożone są niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, Zamawiający ma prawo odmówić zapłaty za posiłki i ich dowóz.
7. Sposób dostarczania posiłków powinien odbywać się w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami i zaleceniami sanitarnymi wydawanymi przez właściwe podmioty w związku z przeciwdziałaniem COVID-19.