

DZIAŁ II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie tj. przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków, w formie dwudaniowego obiadu na rzecz klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w prowadzonej przez Wykonawcę jadłodajni/barze na terenie miasta Płocka. Posiłki są zapewniane osobom posiadającym decyzję administracyjną wydaną przez Prezydenta Miasta Płocka, która uprawnia do korzystania w ramach programu "Posiłek w szkole i w domu".

Podstawa prawna:

1. Ustawa z dnia 12 marca 2004r. o pomocy społecznej tj. (Dz.U. z 2020 r. poz.1876 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 tj. (Dz. U. 2020, poz. 2021).

Odbiorcy – grupa docelowa:

Osoby, które własnym staraniem nie są w stanie zapewnić sobie jednego dwudaniowego ciepłego posiłku.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Płocku planuje, iż w **2022r.** pomoc ta będzie przyznana w ilości **60 120 posiłków dla ok. 180 osób miesięcznie.** Przewidywalna ilość wydawanych posiłków w miesiącu to ok. **5 466 sztuk.** Strony dopuszczają możliwość zmiany w zakresie zamówienia ilości obiadów w stosunku miesięcznym, ze względu na potrzeby środowiska. Jednakże Zamawiający przewiduje, że miesięczna ilość osób nie będzie niższa niż **150** oraz ilość obiadów nie będzie mniejsza niż **4200 sztuk.**

Miejsce realizacji :

1. Wykonawca starający się o udzielenie zamówienia musi posiadać min. 1 jadłodajnię/bar w centrum miasta Płocka (osiedla: Stare Miasto, Tysiąclecia, Miodowa, Dworcowa, Międzytorze, Wyszogrodzka, Kolegialna) z dogodnym połączeniem Komunikacji Miejskiej oraz zapleczem kuchennym umożliwiającym przygotowywanie posiłków.
2. Wykonawca musi zapewnić łącznie min. 60 miejsc siedzących w maksymalnie dwóch lokalach.
3. W lokalu Wykonawca musi zapewnić bezpłatny dostęp do WC wraz z umywalką.
4. Przynajmniej jeden lokal winien mieć zapewniony swobodny dostęp dla osób niepełnosprawnych (zniesione bariery architektoniczne).

Termin realizacji:

1. Usługa będzie realizowana od dnia **1 lutego 2022r. do dnia 31 grudnia 2022r.**
2. **Obiady wydawane będą od poniedziałku do piątku w godzinach 11.15 – 15.00, w soboty i niedziele w godzinach 11.15-14.00 (bez względu na ustanowione dni świąteczne)**

Wymagania z zakresu posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. (Dz. U. 2020 poz. 2021) oraz normami systemu HACCP.

2. Każdy posiłek musi składać 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

3. Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się częściej niż co 7 dni.

4. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu ich wydawania. Niedopuszczalne jest wcześniejsze przygotowywanie posiłków i wydawanie ich w kolejnych dniach.

Wymagania wobec Wykonawcy:

1. W sytuacji gdy Wykonawca w jadłodajni/barze nie będzie mógł wydać obiadów, z przyczyn od siebie niezależnych, wydany zostanie suchy prowiant będący równoważnością obiadu określonego w ofercie, po wcześniejszym pisemnym uzgodnieniu tego faktu z Zamawiającym.

2. Koordynator/menedżer lokalu musi sporządzać listę osób oddzielnie dla każdego Zespołu Pracy Socjalnej, zawierającą: pesel, imię i nazwisko osoby uprawnionej do spożywania posiłków, łączną ilość spożytych obiadów w danym miesiącu rozliczeniowym. Listę osób spożywających obiady wraz z własnoręcznym podpisem klienta, potwierdzającym spożycie posiłku w danym dniu (ewentualnie odebranie suchego prowiantu). Wpisanie na listę osób uprawnionych do pobierania posiłków odbywać się będzie za okazaniem decyzji administracyjnej wydanej przez Prezydenta Miasta Płocka oraz dokumentu tożsamości. Pracownik Wykonawcy ma prawo żądać okazania dokumentu potwierdzającego tożsamość osoby uprawnionej do pobierania posiłków.

3. Niedopuszczalne jest:

a) wydawanie zaległych (nieodebranych) posiłków w formie obiadu lub suchego prowiantu;

b) wydawanie posiłków z góry na następne dni (nie dotyczy to suchego prowiantu wydawanego za zgodą Zamawiającego)

4. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego, iż posiłki wydawane są niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, bądź to w formie suchego prowiantu bez zgody Zamawiającego, bądź innego ekwiwalentu, Zamawiający ma prawo odmówić zapłaty za wydane w ten sposób posiłki. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia jadłospisu na dany dzień w miejscu ogólnie dostępnym dla każdego.

5. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania decyzji o możliwości wydawania posiłków 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.

6. Pracownicy Wykonawcy, którzy będą wydawać posiłki w ramach realizacji zlecenia są zobowiązani do posiadania aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy.

7. W lokalu podczas wydawania posiłków Wykonawca ma obowiązek zapewnienia i udostępnienia środków do dezynfekcji rąk w miejscu dostępnym dla każdego. Ponadto Wykonawca powinien stosować się do obowiązujących przepisów i zaleceń sanitarnych wydawanych przez właściwe podmioty w związku z przeciwdziałaniem COVID-19.