

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 2020r. 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 (t. j. Dz. U. 2020 poz.2021).

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 2022r. pomoc taka będzie przyznana w ilości 7 300 posiłków dla nie więcej niż 20 osób miesięcznie.** Przewidywalna ilość wydawanych posiłków w miesiącu to maksymalnie **620 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 15 oraz ilość obiadów nie będzie mniejsza niż 450 sztuk.**

Miejsce realizacji:

Dowóz posiłków będzie odbywał się na terenie m. Płocka.

Termin realizacji:

1. Usługa będzie realizowana od dnia **1 stycznia 2022r. do dnia 31 grudnia 2022r.**
2. Posiłki będą dowożone **od poniedziałku do niedzieli oraz (bez względu na ustanowione dni świąteczne) w godzinach 10⁰⁰ – 14⁰⁰.**

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. 2020 poz. 2021) 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

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

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

5. Posiłki mogą wymagać podgrzania w chwili ich dostarczenia.

6. Posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach jednorazowego użytku zabezpieczonych przed samoczynnym otwarciem.

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. Ponadto **listę** osób z własnoręcznym podpisem klienta, potwierdzającym odebranie posiłku w danym dniu. Pracownik Wykonawcy ma prawo żądać okazania dokumentu w 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.