

## **DZIAŁ II**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz dowóz posiłków dla osób, które własnym staraniem nie są w stanie go sobie zapewnić oraz które same nie mogą odebrać posiłku i skorzystać z niego w miejscu spożywania, w szczególności dla osób starszych, chorych i niepełnosprawnych.**

Posiłki są dostarczane osobom posiadającym decyzję administracyjną wydaną przez Prezydenta Miasta Płocka, 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 2023r. poz. 901 z późn. zm.)
2. Uchwała nr 149 Rady Ministrów z dnia 23.08.2023r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2024-2028 (M. P. 2023r. poz. 881).
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2023r. poz.1448).

#### **Odbiorcy – grupa docelowa:**

Osoby starsze, chore i niepełnosprawne, które własnym staraniem nie są w stanie zapewnić sobie posiłku, które same nie mogą odebrać posiłku i skorzystać w miejscu spożywania.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Płocku planuje, **iż 2024r. pomoc taka będzie przyznana w ilości 4 000 posiłków dla nie więcej niż 20 osób miesięcznie.**

Przewidywalna ilość wydawanych posiłków w miesiącu to maksymalnie **400 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 2024r. do dnia 31 grudnia 2024r.**
2. Posiłki będą dostarczane **od poniedziałku do niedzieli w godzinach 10<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup>.**
3. ***W przypadku dni świątecznych za pisemną zgodą Zamawiającego, Wykonawca może dostarczyć obiad na te dni świąteczne z wyprzedzeniem jednodniowym.***

#### **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. 2023r. poz. 1448) 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 300 ml

drugie danie:

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – minimum 100 g
- dania mięsne/rybne – minimum 125g (bez kości, sosu, panierki, po obróbce termicznej)
- dania mięsno – warzywne, jarskie (np. pierogi) – minimum 350g
- surówka, gotowane warzywa – minimum 120 g

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. W przypadku dni świątecznych za pisemną**

***zgodą Zamawiającego, Wykonawca może dostarczyć obiad na te dni świąteczne z wyprzedzeniem jednodniowym.***

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.

**Osoba uprawniona do reprezentowania ze strony Zamawiającego**

1. Osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego w trakcie realizacji umowy jest: Ewelina Grupczyńska-Fus.

2. Osoba wymieniona w ust. 1 jest upoważniona do uzgadniania form i metod pracy, udzielania koniecznych informacji, podejmowania innych niezbędnych działań wynikających z umowy koniecznych do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.

**Warunki Płatności**

1. Rachunek/fakturę należy dostarczyć do MOPS do dnia 5 każdego dnia miesiąca kalendarzowego następującego po miesiącu, którego rachunek/faktura dotyczy.

2. Nota księgowa dotycząca miesiąca grudnia 2024r. winna zostać dostarczona do MOPS w Płocku w terminie do dnia 5 grudnia 2024r. a koszt posiłków należy ustalić na podstawie przewidywanej liczby dni miesiąca, liczby osób objętych pomocą w formie dożywiania na podstawie decyzji administracyjnej oraz kosztu jednego obiadu. W przypadku nie wydania przez Wykonawcę wszystkich zaplanowanych obiadów danym osobą w miesiącu grudniu 2024r. Wykonawca sporządzi notę uznaniową w zwróci do MOPS w Płocku nie wydane środki finansowe do dnia 5 stycznia 2025r. na numer konta bankowego, z którego otrzymał wcześniej zapłatę.

3. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie przebrane na rachunek bankowy wskazany na rachunku/fakturze.