

MGOPS.2510.9.2021

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług społecznych na rzecz klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ustrzykach Dolnych **w okresie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej jednak niż od 03.01.2022 r. do 31.12.2022 r.**
2. Usługi o których mowa w pkt. 1 polegają na przygotowaniu i wydawaniu gorącego posiłku (dwudaniowy obiad) klientom Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ustrzykach Dolnych przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty).
3. Zamawiający informuje, że w celu umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, liczbę posiłków w okresie realizacji zamówienia oszacowano na **5.000 porcji**, natomiast średnią liczbę posiłków w miesiącu na 416 sztuk a średnią liczbę świadczeniobiorców w miesiącu na 17 osób dorosłych z zastrzeżeniem informacji zawartych w pkt 4.
4. Zamawiający zaznacza, że rzeczywista ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z liczby osób spełniających określone przepisami prawa kryteria do udzielenia pomocy w formie dożywiania. **Zamawiający przewiduje, że minimalna średnia ilość obiadów miesiącu nie będzie mniejsza niż 30% ilości oszacowanej o której mowa w pkt 3, tj. nie będzie mniejsza niż 125 sztuk średnio miesięcznie.**
5. Wymagania dotyczące lokalu w którym wydawane będą posiłki:
 - a. wykonawca powinien dysponować lokalem przystosowanym do przygotowania i wydawania posiłków (wyposażonym w odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną);
 - b. lokal ten powinien znajdować się na terenie Ustrzyk Dolnych w niewielkiej odległości od centrum miasta rozumianego jako ulica Rynek (maksymalnie 1 kilometr od centrum),
 - c. lokal powinien spełniać odpowiednie warunki sanitarno – epidemiologiczne wynikające z przepisów prawa i winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia zbiorowego żywienia przez cały okres realizacji usług;

- d. sala konsumpcyjna musi być wyposażona w odpowiednią liczbę stołów i krzeseł, zamawiający dopuszcza wydawanie osobom uprawnionym na ich prośbę posiłków „na wynos”;
 - e. w przypadku obowiązywania obostrzeń dotyczących spożywania posiłków w lokalu wynikających z sytuacji epidemicznej w kraju, Zamawiający dopuszcza wydawanie posiłków osobom uprawnionym wyłącznie „na wynos”;
 - f. osoby korzystające z posiłków powinny mieć zapewniony dostęp do toalety oraz umywalki z dostępem do ciepłej wody i środków myjących z zastrzeżeniem sytuacji o której mowa w pkt 5 ppkt e;
 - g. osobom konsumującym posiłek w lokalu wykonawca zapewni ceramiczne naczynia i metalowe sztućce.
6. Wymagania dotyczące posiłków:
- a. Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie dwudaniowych, pełnych obiadów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych do w/w ustawy.
 - b. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 - c. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz używanie gotowych półproduktów tj. mrożone pierogi, paluszki rybne, sosy i dania ze słoika);
 - d. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa;
 - e. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
 - f. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu wydawania;

- g. Obiad powinien być urozmaicony (te same potrawy nie będą powtarzać się częściej niż co 10 dni);
- h. Porcje obiadu powinny być równe dla wszystkich uprawnionych. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywności i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych;
- i. Temperatura posiłku wydawanego na gorąco nie może być niższa niż 63°C;
- j. **Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy;**
- k. Wykonawca zapewni gorący posiłek dwudaniowy (zupa + drugie danie + napój) o minimalnej gramaturze:

Rodzaj posiłku	Minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 osoby (po obróbce termicznej)
zupa	350 ml
ziemniaki do drugiego dania	250 g
Kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski śląskie, pyzy, kluski parowe – jako dodatek do II dania	200 g
surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszzone)	150 g
porcja mięsa (drób i mięsa bez kości) lub ryby	150 g
drób lub mięso z kością (np. udko z kurczaka)	250 g
drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych	300 g
danie półmięsne (np. gołąbki, placek po węgiersku, bigos)	400 g
Kompot lub sok	200 ml

7. Zamawiający zobowiązany jest do świadczenia usługi w okresie od dnia podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od 3 stycznia 2022 r. – 31 grudnia 2022 r. w dniach od poniedziałku do soboty, z wyjątkiem dni, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1920 ze zm.).
8. W przypadku przejściowego braku możliwości świadczenia usług (np. w przypadku awarii, konieczności wykonania remontów, prac naprawczych

i konserwacyjnych itp.), wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków spełniających wymagania określone w dokumentacji niniejszego postępowania na swój koszt z innych źródeł.

9. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych organów kontroli) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych;
10. **Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości świadczenia usługi przez Wykonawcę, w tym gramatury i jakości wydawanych posiłków;**
11. Posiłki wydawane będą na podstawie karnetów okazywanych przez osoby uprawnione. Karnety wydawane będą przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnych. Wzór karnetu zostanie uzgodniony podczas podpisania umowy. Niedopuszczalne jest umożliwienie osobie korzystającej z posiłków na wymianę posiłku przysługującego na podstawie okazywanego karnetu na alkohol lub papierosy.
12. Rozliczenie za wykonanie usługi będzie następowało na podstawie rachunków miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu.