**MOPS.ZP.26.03.2024**

#### Załącznik nr 1 do SWZ

#### Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Nazwa postępowania:

**„Przygotowanie i wydawanie posiłków dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Myszkowie w okresie od 21 września 2024 r. do 20 września 2025 r.”**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie gorących posiłków jednodaniowych dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej (MOPS) w Myszkowie zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach Programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu na lata 2019-2023” na rzecz podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Myszkowie

**Kod CPV ze Wspólnego Słownika Zamówień:**

**Główny przedmiot**

**55 30 0000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**

**Dodatkowe przedmioty**

**55 32 0000-9 - Usługi podawania posiłków**

**55 32 1000-6 - Usługi przygotowywania posiłków**

**55 32 2000-3 - Usługi gotowania posiłków**

**1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**a)** Usługi przygotowania i wydawania posiłków dla podopiecznych MOPS w Myszkowie, uprawnionych do otrzymywania jednego bezpłatnego posiłku dziennie w postaci gorącego posiłku jednodaniowego lub porcji suchego prowiantu, będą realizowane w sposób ciągły, to jest codziennie przez 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta z uwzględnieniem zapisów zawartych w lit. c).

**Maksymalny zakres usług** w okresie objętym zamówieniem będzie obejmował przygotowanie i wydanie **25 550 posiłków.** Zamawiający przewiduje, że objętych pomocą zostanie średnio 70 podopiecznych.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zakresu przedmiotu zamówienia, zgodnie z liczbą wydanych decyzji administracyjnych, uprawniających podopiecznych MOPS do pomocy w zakresie dożywiania, przy czym minimalny zakres usług w okresie objętym zamówieniem będzie obejmował **przygotowanie i wydanie nie mniej niż 12 775 posiłków.**

**b) Gorący posiłek jednodaniowy** (wydawany codziennie za wyjątkiem dni wymienionych – lit. c) oznacza zupę o pojemności nie mniejszej niż 500 ml, z wkładką mięsną w postaci co najmniej 70 g mięsa lub kiełbasy podawaną z porcją pieczywa - 1 duża bułka (nie mniej niż 80 g). Kaloryczność jednego posiłku nie może być niższa niż 700 kcal.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania gorących posiłków na bazie własnych produktów. Wykonawca nie może wykorzystywać do ich przygotowywania produktów nieświeżych, złej jakości oraz produktów wysoko przetworzonych (np. zupy w proszku) jak również zawierających ilość konserwantów przekraczających normy określone w odpowiednich przepisach. Wydawane przez wykonawcę gorące posiłki muszą posiadać odpowiednie wartości kaloryczne i odżywcze oraz nie mogą być przygotowywane wcześniej niż w dniu ich wydania. Posiłki muszą być świeże, dobrej jakości, posiadać odpowiednie walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę (temperatura wydawanej zupy nie może być niższa niż 850C). Zamawiający wymaga aby wydawane posiłki były urozmaicone, co oznacza, że posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 następujących po sobie tygodniach. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dwutygodniowego jadłospisu i przedstawiania go Zamawiającemu nie później niż w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego jego wprowadzenie. Jadłospis może być przekazany Zamawiającemu faksem lub pocztą elektroniczną. Numer faksu i adres e-mail Zamawiającego wskazano w SWZ.

**c)** **Posiłek w postaci suchego prowiantu** wydawany będzie na niżej wymienione dni:

* **1 i 11 listopada 2024 r.**
* **25 i 26 grudnia 2024 r.**
* **1 i 6 stycznia 2025 r.**
* **21 kwietnia 2025r.**
* **1,2,3, maja 2025r.**
* **19 czerwiec 2025**
* **15 sierpnia 2025r.**

**Jedna porcja suchego prowiantu** oznacza konserwę o gramaturze od 250 do 300 g i zawartości mięsa co najmniej 30% (w puszce lub słoiku) lub hermetycznie zapakowaną wędlinę o gramaturze od 250 do 300 g, do których wydawane jest pieczywo (co najmniej dwie zapakowane bułki – o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 120 g). Zamawiający dopuszcza wydawanie kilku konserw lub opakowań wędliny o łącznej gramaturze 250 – 300 g lub kilku bułek o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 120 g. Wartość jednej porcji suchego prowiantu jest równa wartości jednego gorącego posiłku. **Suchy prowiant winien być wydawany w dniu poprzedzającym święto, w miejscu wydawania gorącego posiłku, na zasadach określonych zapisami lit. f).**

d) **Realizacja przedmiotu zamówienia musi odbywać się w obrębie centrum miasta Myszkowa (w promieniu nie większym niż 2 km od Dworca PKP w Myszkowie), w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywieniu.**

e)Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość spożywania posiłku w miejscu jego wydawania dla min. 25 % osób uprawnionych do otrzymania bezpłatnego posiłku. Lokal musi zapewniać możliwość jednoczesnego spożywania posiłków przez co najmniej 25 osób, chyba, że w związku z zaistnieniem stanu zagrożenia pandemią COVID- 19 lub inną epidemią zostaną wprowadzone przepisy określające ograniczoną liczbę osób, które mogą jednocześnie spożywać posiłek. Pozostałe osoby uprawnione do otrzymania bezpłatnego posiłku będą otrzymywały posiłki na wynos, z zachowaniem wszelkich wymogów higienicznych i sanitarnych, w naczyniach jednorazowych, posiadających odpowiednie atesty higieniczne, dopuszczające naczynia do kontaktu z żywnością**.** Wszystkie posiłki wydawane będą codziennie w godzinach od 11:00 do 14:00. Gorące posiłki nie mogą być wydawane wstecz (za dni poprzednie) ani z wyprzedzeniem (za dni następne). Osoby wydające posiłki muszą przestrzegać wszelkich obowiązujących przepisów i zaleceń sanitarnych, w szczególności w okresie trwania pandemii COVID-19 lub innej epidemii.

**f)** Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków (gorącego posiłku lub suchego prowiantu) każdej osobie uprawnionej, posiadającej decyzję administracyjną o przyznanej pomocy w zakresie dożywiania dla siebie lub/i członków rodziny, na podstawie imiennego **Talonu,** ważnego na dany miesiąc. **Nie dopuszcza się wydawania zamiast gorącego posiłku, określonego w ust.1 lit. b) innych zamiennych produktów żywnościowych lub gotówki.** **Suchy prowiant** **wydawany będzie tylko na dni wskazane przez Zamawiającego**. Talon wydawany przez Zamawiającego zawierać będzie: pieczęć Zamawiającego, imię i nazwisko osoby uprawnionej, liczbę przyznanych posiłków dla osoby uprawnionej lub/i członków jej rodziny na 1 dzień, miesiąc i rok oraz wydzielone, pojedyncze kupony, uprawniające do otrzymania bezpłatnego posiłku lub/i bezpłatnych posiłków w liczbie wymienionej na Talonie - na każdy dzień danego miesiąca. Wykonawca wydając osobie uprawnionej posiłek lub posiłki, oznaczy odpowiednio kupon, uprawniający do otrzymania określonej liczby bezpłatnych posiłków w danym dniu miesiąca. Sposób oznaczenia zrealizowanych oraz niezrealizowanych kuponów zostanie uzgodniony przez Zamawiającego z wykonawcą po podpisaniu umowy. Wykonawca zobowiązany będzie do pobrania od osoby uprawnionej do otrzymywania pomocy w zakresie dożywiania, w ostatnim dniu miesiąca lub przy wydawaniu ostatniego, przysługującego tej osobie, posiłku lub posiłków - Talon za dany miesiąc. Wszystkie pobrane Talony wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z ewidencją wydanych posiłków w danym miesiącu. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia miesięcznej ewidencji wydanych posiłków, zawierającej informacje o liczbie wydanych posiłków w ciągu danego miesiąca uprawnionym podopiecznym MOPS w Myszkowie, przy czym wszystkie informacje podane przez wykonawcę w miesięcznej ewidencji wydanych posiłków muszą być zgodne z informacjami i oznaczeniami znajdującymi się na przekazywanych Zamawiającemu Talonach. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wszystkie pobrane Talony oraz miesięczną ewidencją wydanych posiłków - nie później niż 7 dnia miesiąca następnego.

**2. Wymagania szczegółowe stawiane wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, uwzględniające wymagania jakościowe, o których mowa w art. 246 ust. 2 ustawy Pzp:**

**1) Wykonawca musi zapewnić:**

**a)** realizację usług**,** będących przedmiotem zamówienia - zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

**b)** spełnienie zaleceń Głównego Inspektora Instytutu Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem następujących zaleceń dotyczących:

- wyposażenia (odpowiedni stan techniczny i sanitarny wszystkich pomieszczeń i urządzeń),

- personelu (aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych),

- cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzeganie zasad higieniczno-sanitarnych na każdym etapie produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów oraz utylizacji resztek pokonsumpcyjnych),

- jakości usług (zagwarantowanie odpowiedniej jakości posiłków, w szczególności w zakresie spełnienia zalecanych norm, określających zawartość składników pokarmowych i zapewniających różnorodność diety)

**c)** stosowanie iprzestrzeganie systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli),

**d)** stosowanie i przestrzeganie standardów GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna).

**2)** Wykonawca winien wprowadzić w lokalu, w którym będą przygotowywane i podawane posiłki, całkowitego zakazu sprzedaży i spożywania alkoholu w godzinach od 11:00 do 14:00, to jest w czasie wydawania posiłków.

**3)** Wykonawca ma obowiązekumieszczania w widocznym miejscu, w lokalu, w którym będą przygotowywane i podawane posiłki, jadłospisu obowiązującego na dzień wydawania posiłków oraz na co najmniej dzień kolejny.