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 (t.j. Dz. U. z 2026r. Poz.639 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. 2026r. Poz. 1399).

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 z obiadów w miejscu spożywania. Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Płocku planuje, iż w 2027 roku pomoc taka będzie przyznana w ilości 7 000 posiłków dla nie więcej niż 28 osób miesięcznie.
Przewidywalna ilość wydawanych posiłków w miesiącu to maksymalnie 600 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 1 stycznia 2027 r. do dnia 31 grudnia 2027r.**
2. Posiłki będą dostarczane **od poniedziałku do niedzieli w godzinach 10^{00} – 14^{00}.**
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. 2026 r. Poz. 1399) 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.
7. Sposób dostarczania posiłków powinien odbywać się w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami i zaleceniami sanitarnymi wydawanymi przez właściwe podmioty.