*Załącznik Nr 9 do SWZ*

**Opis przedmiotu zamówienia**

**1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci przygotowywania i podawania oraz dowozu gorącego posiłku z podziałem na dwa Zadania:

Zadanie 1 - przygotowanie i wydawanie posiłków dla klientów MOPS Skarżysko-Kamienna przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz sobót i niedziel dla osób korzystających ze wsparcia Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Skarżysku - Kamiennej od dnia 02.01.2023 r. do dnia 29.12.2023 r. w lokalu Wykonawcy znajdującym się w granicach administracyjnych Gminy Skarżysko-Kamienna.

Zadanie 2 - przygotowanie i dostarczenie do miejsca zamieszkania gorących posiłków dla beneficjentów MOPS Skarżysko-Kamienna od dnia 02.01.2023 r. do dnia 01.01.2024 r.

**2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Gorący posiłek powinien składać się z co najmniej dwóch dań i kompotu w tym:

- z zupy o pojemności nie mniejszej niż 500ml

- z drugiego dania o pojemności nie mniejszej niż 500g (w tym mięso min. 200 g, surówka min. 100 g w przypadku dania mięsnego)

- kompotu min. 250 ml.

Zamawiający dopuszcza jeden raz w tygodniu danie bezmięsne, w pozostałe dni tygodnia Zamawiający wymaga dania mięsnego. Gorące posiłki będą urozmaicone, te same potrawy nie będą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni oraz do ich przygotowania będą używane pełnowartościowe produkty.

Kaloryczność jednego posiłku powinna wynosić minimum 450 kalorii w przypadku zupy oraz minimum 1000 kalorii w przypadku drugiego dania.

* 1. **Sposób świadczenia usługi:**

**Zadanie 1**

1. Wykonawca musi dysponować lokalem jednym lub kilkoma na terenie miasta Skarżyska-Kamiennej, w którym/ch będzie przygotowywał i podawał posiłki lub tylko wydawał posiłki, które wcześniej dowiezie z miejsca ich przygotowywania.
2. Stołówka/i powinna/y być wyposażona/e we wszystkie niezbędne urządzenia, w tym zastawę stołową oraz taką ilość stolików i krzeseł, która zapewni konsumpcję obiadu jednocześnie 10% liczby klientów (do wyliczenia należy przyjąć szacunkową liczbę 64 osoby ).
3. Wykonawca musi dysponować pracownikami zapewniającymi przygotowanie i wydawanie posiłków oraz utrzymanie w czystości sali konsumpcyjnej.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków gorących, przygotowanych w dniu wydawania od poniedziałku do piątku z wyłączeniem sobót i niedziel i dni świątecznych.
5. Na życzenie klienta możliwe jest wydawanie posiłków na wynos, w naczyniach klienta.
6. Posiłki na wynos nie mogą być wydawane w formie suchego prowiantu.
7. Wykonawca umożliwi konsumentom, na ich życzenie zważenie porcji obiadowych na wadze znajdującej się na wyposażeniu stołówki.
8. Czas wydawania zestawów obiadowych nie może być krótszy niż 4 godzin dziennie, optymalne godziny wydawania obiadów od 11.30 do 15.30.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpieczeństwo osobom, korzystającym z posiłków.
10. Wykonawca nie może zamiast przygotowanego posiłku dokonywać wypłat klientowi równowartości posiłku w pieniądzu lub dokonywać zamiany posiłku na towary w stanie nieprzetworzonym.
11. Wykonawca nie może wydawać w ramach abonamentu alkoholu i wyrobów tytoniowych.
12. W godzinach wydawania posiłków klientom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej w lokalu zabrania się prowadzenia innej działalności oraz musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu.
13. Wykonawca ma obowiązek odmówić wydania posiłku osobom nietrzeźwym lub wskazującym na spożycie środków odurzających.
14. W celu obniżenie ryzyka zakażenia koronawirusem SARS-Cov-2 Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć miejsce wydawania posiłków w środki dezynfekcyjne na użytek beneficjentów MOPS.
15. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.

**Zadanie 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w godzinach 12.00 – 15.00 własnym transportem we własnych opakowaniach jednorazowego użytku, które powinny posiadać atest higieniczny PZH.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w sposób profesjonalny i z najwyższą starannością.
4. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Zamawiający zastrzega, że przy posiłkach dowożonych na dwa lub więcej dni świątecznych, posiłki te mają być dostarczane w dniu poprzedzającym dzień świąteczny.

Przykład:

Dostawa w sobotę posiłku na sobotę i niedzielę.

Dostawa w dzień poprzedzający święta, np. Święta Wielkanocne – posiłki dowożone w sobotę na: sobotę, niedzielę i poniedziałek , 5 stycznia dostawa na ten dzień i na dzień następny, 29 kwietnia dostawa na ten dzień, na dzień 30 kwietnia i na 1 maja, 2 maja dostawa na ten dzień i 3 maja, 7 czerwca dostawa na ten dzień i na Boże Ciało tj. 8 czerwca, 14 sierpnia dostawa na ten dzień i na 15 sierpnia, 31 października dostawa na ten dzień i 1 listopada, 10 listopada na ten dzień i na 11 i 12 listopada, 23 grudnia dostawa na ten dzień i na 24, 25, 26 grudnia, 30 grudnia dostawa na ten dzień, na 31 grudnia i na 01 stycznia 2024r.

**2.2. Liczba przygotowywanych i wydawanych gorących posiłków**

Zadanie 1 - wydawanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zbiorczej listy wystawionej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej. Zamawiający sporządza listę osób zgłoszonych na obiady i przekazuje ją Wykonawcy najpóźniej ostatniego dnia roboczego miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków. Lista ma charakter otwarty; w ciągu miesiąca może się ona zwiększać o dodatkowe osoby objęte pomocą lub zmniejszać z różnych przyczyn.

Zadanie 2 – dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zbiorczej listy wystawionej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej. Zamawiający sporządza listę osób zgłoszonych na obiady w formie cateringu i przekazuje ją Wykonawcy najpóźniej ostatniego dnia roboczego miesiąca poprzedzającego dostarczanie posiłków. Lista ma charakter otwarty; w ciągu miesiąca może się ona zwiększać o dodatkowe osoby objęte pomocą lub zmniejszać z różnych przyczyn.

Szacunkowa maksymalna ilość osób korzystających z obiadów wynosi:

Zadanie 1 – 64 osoby dziennie

Zadanie 2 – 28 osób dziennie

Ilość dni żywieniowych w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie 1 – 251 dni

Zadanie 2 – 365 dni

Szacunkowa maksymalna ilość gorących posiłków w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie 1 – 16 064 sztuk

Zadanie 2 – 10 220 sztuk

**2.3. Jadłospis**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wywieszenia jadłospisu na dany tydzień w widocznym miejscu.
2. Wykonawca zobowiązuje się na żądanie Zamawiającego przedłożyć jadłospisy za wskazany okres.

**2.4. Standard sanitarny**

**1.** Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie ww. ustawy.

**2.**  Osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki muszą spełniać określone wymagania zdrowotne, posiadają odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadają aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1657)

**3.** Posiłki będą przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych dobrej jakości, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno – higienicznych oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,

**4.**  Lokal/e, w którym/ch będą przygotowywane i wydawane posiłki, spełnia/ją wszystkie wymagania stawiane w tym zakresie zakładom zbiorowego żywienia przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną i na tę okoliczność Wykonawca przedkłada aktualny/e dokument/dopuszczający/e lokal do przedmiotowej działalności.

**2.5. Rozliczenie przygotowywanych i wydawanych zestawów obiadowych**

1.Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia rejestru osób korzystających z obiadów za pomocą listy przygotowanej przez Zamawiającego.

2.Potwierdzeniem wydania/dostarczenia obiadu będzie podpis klienta Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej skierowanego na posiłek na podstawie decyzji administracyjnej na liście przygotowanej przez Zamawiającego.

3.Rozliczenie za obiady następować będzie w częściach miesięcznych.

4.Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilość faktycznie wydanych/dostarczonych obiadów wraz z załączonym wykazem osób i ilością skonsumowanych przez nich obiadów.

**2.6. Reklamacje**

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości wydawanych posiłków, zgodności z gramaturą podaną w jadłospisach, stanu sanitarnego oraz porządku i bezpieczeństwa w miejscu wydawania posiłków w każdym czasie trwania umowy.