**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

1. **Rodzaj usługi i ilość posiłków**
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług w postaci przygotowania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Ośrodka Pomocy Społecznej w Chorzowie w roku 2024.
3. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia w częściach:
4. Część I zamówienia – w lokalu położonym na obszarze objętym miejscowym planem ogólnym zagospodarowania przestrzennego Miasta Chorzów na rysunku nr 4 Chorzów Batory, zamieszczonym w zał. nr 1 do uchwały nr XXII/430/04 Rady Miasta Chorzów z dnia 01 lipca 2004r. w sprawie miejscowego planu ogólnego zagospodarowania przestrzennego Miasta Chorzów (t.j. Dz. Urz. woj. SLA z 2021r. poz. 1100 link: <https://dzienniki.slask.eu/WDU_S/2021/1100/akt.pdf>). W/w rysunek nr 4 Chorzów Batory stanowi załącznik nr 1A do SWZ,
5. Część II zamówienia - w lokalu położonym na obszarze objętym miejscowym planem ogólnym zagospodarowania przestrzennego Miasta Chorzów na rysunku nr 1 Śródmieście lub rysunku nr 2 Chorzów II, zamieszczonym w zał. nr 1 do uchwały nr XXII/430/04 Rady Miasta Chorzów z dnia 01 lipca 2004r. w sprawie miejscowego planu ogólnego zagospodarowania przestrzennego Miasta Chorzów (Dz. Urz. woj. SLA z 2021r. poz. 1100 link: <https://dzienniki.slask.eu/WDU_S/2021/1100/akt.pdf>). W/w rysunki stanowią odpowiednio załącznik nr 1B do SWZ dla rysunku nr 1 Śródmieście i zał. nr 1C do SWZ dla rysunku nr 2 Chorzów II.
6. Ilość posiłków jest uzależniona od liczby i zakresu osób, które zostaną objęte pomocą i może ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zobowiązuje się informować Wykonawcę drogą mailową o ilości osób żywionych najpóźniej ostatniego dnia miesiąca na miesiąc kolejny. W związku ze zmianami ilości osób żywionych w ciągu miesiąca, o wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował na bieżąco drogą mailową albo telefoniczną. Zamawiający wskazuje istotne elementy dla każdej części zamówienia z zastrzeżeniem ust. 2:
7. dla części I zamówienia - minimalna ilość posiłków wynosi 22.500, a maksymalna 27.500, przy czym umowa jest zawierana na 12 miesięcy od dnia wskazanego w umowie, ale nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2024.
8. dla części II zamówienia - minimalna ilość posiłków wynosi 25.640, a maksymalna 32.880, przy czym umowa jest zawierana na 9 miesięcy od dnia wskazanego w umowie, ale nie wcześniej niż od dnia 1 kwietnia 2024.
9. Średnia przewidywana ilość posiłków wynosi:
10. dla I części zamówienia – 75 dziennie,
11. dla II części zamówienia – 120 dziennie.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość skorzystania z prawa opcji, tj. dodatkowych posiłków ponad ilość wskazaną w ust. 3 w następującym wymiarze:
13. dla części I zamówienia – w ilości maksymalnie 200 posiłków – ponad ilość wskazaną w ust. 3 lit. a),
14. dla części II zamówienia – w ilości maksymalnie 600 posiłków – ponad ilość wskazaną w ust. 3 lit. b).
15. Posiłki będą przygotowywane i wydawane od poniedziałku do soboty z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach od 10.00 do 16.00.
16. W przypadku, gdy będzie to wynikać z oferty Wykonawcy, którego oferta dla danej części zostanie uznana za najkorzystniejszą, posiłki będą przygotowywane i wydawane także w niedziele i dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od 10.00 do 14.00.
17. W przypadku wydawania posiłków jedynie w dniach wskazanych w ust. 6, Wykonawca jest zobowiązany informować podopiecznych Zamawiającego o dniach, w których posiłki nie są wydawane z przynajmniej 2-dniowym wyprzedzeniem.
18. W przypadku wydawania posiłków jedynie w dniach wskazanych w ust. 6, Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia odbioru posiłku przypadającego na niedzielę lub inny dzień ustawowo wolny od pracy w ostatnim dniu wydawania posiłków przypadającym przed ww. dniami wolnymi, w jednorazowych opakowaniach, o których mowa w pkt. III ust. 5 OPZ, na koszt Wykonawcy.
19. Sporządzenie i wydawanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z obowiązującymi przepisami, normami i zaleceniami, w szczególności sanitarno-epidemiologicznymi.
20. Wykonawca w okresie ogłoszonego stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego zobowiązany jest zapewnić osobom mającym kontakt z podopiecznymi zamawiającego, przygotowującym i wydającym posiłki środki ochrony osobistej, takie jak maseczki i rękawiczki ochronne.
21. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia świadczenia usług w sposób zgodny z zasadami współżycia społecznego i dobrymi obyczajami, w szczególności w sposób niepowodujący dyskryminacji lub piętnowania podopiecznych Zamawiającego.
22. Personel wykonawcy musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (w szczególności badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
23. Przystępując do udziału w postępowaniu oraz w trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest posiadać:

- aktualną decyzję o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r., poz.1448);

- wdrożony obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj.: HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny;

- wszystkie wymagane obowiązującymi przepisami pozwolenia związane z realizacją niniejszego zamówienia, w tym w szczególności w celu przygotowywania posiłków.

1. **Bloczki żywieniowe**
   * + 1. Posiłek będzie wydawany przez Wykonawcę bezgotówkowo na podstawie bloczków żywieniowych. Bloczki żywieniowe będą wydawane przez Zamawiającego w ilości zgodnej z ilością dni w miesiącu kalendarzowym, przez które osoba jest objęta pomocą uprawniającą do odbioru gorącego posiłku.
       2. Jeden bloczek żywieniowy stanowi wyodrębniony graficznie prostokąt o wymiarach ok. 4 cm x 3,5 cm, na którym znajdują się następujące dane: dzień miesiąca i miesiąc, którego dotyczy, adres Zamawiającego oraz numer identyfikacyjny osoby uprawnionej.
       3. Zamawiający przekazuje podopiecznym bloczki żywieniowe na kartach formatu A4. Przed wydaniem posiłku Wykonawca jest zobowiązany do zweryfikowania, czy w przypadku odbioru przez osobę kilku posiłków na dany dzień na bloczkach żywieniowych znajdują się numery identyfikacyjne różnych osób (różne numery identyfikacyjne) celem uniknięcia sytuacji, gdy jednego dnia jedna osoba odbiera posiłki na kilka dni – z zastrzeżeniem pkt I ust. 9 OPZ. W przypadku przedłożenia przez osobę odbierająca posiłek całej karty A4, Wykonawca jest zobowiązany do odcięcia daty dziennej karty (tj. odpowiedniego bloczka żywieniowego na dany dzień).
       4. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wzór karty zawierającej bloczki żywieniowe za przykładowy miesiąc – odpowiedni dla tej części zamówienia, co do której oferta Wykonawcy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
       5. Każdy bloczek żywieniowy będzie posiadał numer identyfikacyjny przypisany do poszczególnej osoby i umożliwiający weryfikację przez Zamawiającego liczby faktycznie pobieranych posiłków.
       6. Jeden bloczek żywieniowy umożliwia odbiór jednego posiłku.
       7. Wykonawca każdorazowo przy wydawaniu posiłku jest zobowiązany do odbioru bloczku żywieniowego oraz przekazania go wraz z dokumentami rozliczeniowymi za dany miesiąc Zamawiającemu.
2. **Lokale**
3. Lokal, w którym będą wydawane posiłki musi być zlokalizowany w na obszarze wskazanym w cz. I ust. 2 OPZ na obszarze wskazanym dla odpowiedniej części zamówienia, na którą składana jest oferta.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania uprawnienia do dysponowania lokalem do celów zgodnych z niniejszym zamówieniem przez cały okres realizacji niniejszego zamówienia.
5. Lokal, w którym będą wydawane posiłki musi spełniać wymogi dotyczące zakładów żywienia zbiorowego.
6. W lokalu muszą się znajdować miejsce odpowiednie do spożycia posiłku.
7. W lokalu muszą zostać zapewnione odpowiednie do rodzaju posiłku sztućce, przy czym dopuszczalne są naczynia i sztućce jednorazowe, a w razie potrzeby jednorazowe opakowania pozwalające na utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości posiłków, posiadające odpowiednie certyfikaty/atesty.
8. Wykonawca jest zobowiązany do niesprzedawania oraz do niepodawania w lokalu napojów alkoholowych, w tym piwa.
9. **Posiłki**
10. Posiłek wydawany w zamian za bloczek żywieniowy powinien być jednodaniowy i gorący.
11. Minimalna gramatura posiłku dla 1 osoby wynosi:
12. zupa o wadze lub pojemności nie mniejszej niż odpowiednio 300 g lub 400 ml,

lub

1. drugie danie, w tym dopuszcza się jednogarnkowe, o gramaturze nie mniejszej niż 400 g – co najmniej trzy razy w tygodniu.
2. Posiłek wydawany w zamian za bloczek żywieniowy stanowi jeden z posiłków zawartych w menu Wykonawcy w ofercie, przy czym ten sam posiłek nie może występować częściej niż co 7 dni.
3. Nie jest dopuszczalnym wydawanie w zamian za bloczek żywieniowy jakichkolwiek produktów innych niż gorący posiłek, jak również wydawanie ekwiwalentu pieniężnego.
4. W przypadkach wynikających z obowiązujących przepisów lub w sytuacji zaistnienia siły wyższej, Wykonawca wydaje posiłki w jednorazowych pojemnikach zamiast umożliwienia spożycia ich na miejscu.
5. Posiłki powinny być przygotowane w szczególności zgodnie z obowiązującymi przepisami, zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w szczególności w zakresie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących wyposażenia, personelu, cyklu produkcyjnego i jego etapów i jakości usług oraz zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a także z przepisami wykonawczymi oraz sztuką kulinarną.
6. Posiłki powinny być o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami w tym zakresie, dostosowanej do pory roku.
7. Zamawiający wyklucza możliwości przygotowania posiłków z produktów nieświeżych, złej jakości, wysoko przetworzonych, typu instant (np. zupy w proszku), oraz produktów gotowych, niewytworzonych przez siebie posiłków, jak również zawierających ilość konserwantów przekraczających normy określone w odpowiednich przepisach.