*Załącznik Nr 9 do SWZ*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiot zamówienia.**

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

**Zadanie Nr 1** – przygotowanie i wydawanie posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej 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 02.01.2025 roku   
do dnia 31.12.2025 roku w lokalu Wykonawcy, znajdującym się w granicach administracyjnych Gminy Skarżysko-Kamienna.

**Zadanie Nr 2 –** przygotowanie i dostarczenie do miejsca zamieszkania gorących posiłków dla Beneficjentów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Skarżysku-Kamiennej od dnia 02.01.2025 roku do dnia 01.01.2026 roku.

Podstawą wydania i dowozu posiłków będzie decyzja administracyjna wystawiona przez Zamawiającego.

Wykonawca usługi powinien:

a) świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi w ustawie   
z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. dz. U. z 2023 roku, poz. 1448) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie ww. ustawy,

b) zatrudnić osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniające określone wymagania zdrowotne, posiadające odpowiednia wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadające 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 2023 r., poz. 1284),

c) przygotowywać posiłki ze świeżych produktów spożywczych dobrej jakości, zgodnie   
z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno-higienicznych oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,

d) posiadać lokal/e, w którym/ch będą przygotowywane i wydawane posiłki spełniające wszystkie wymagania stawiane w tym zakresie zakładom zbiorowego żywienia przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i na tę okoliczność Wykonawca przedkłada aktualny/e dokument/y dopuszczający/e lokal do przedmiotowej działalności,

e) zapewnić ciągłość świadczonych usług i kontrolować ich jakość.

**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 500 ml,

- z drugiego dania o pojemności nie mniejszej niż 500 g (w tym mięso lub ziemniaki np.: ryba,   
 jajko min. 150 g, surówka min. 100 g),

- kompotu min. 250 ml.

Zamawiający dopuszcza jeden raz w tygodniu danie bezmięsne, a 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.

**2.1. Sposób świadczenia usługi:**

**Zadanie Nr 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 przygotowania.
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   
   50 osób).
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 godziny dziennie, optymalne godziny wydawania obiadów od 11:30 do 15:30.
9. Wykonawca nie może zamiast przygotowanego posiłku, dokonywać wypłat klientowi równowartości posiłku w pieniądzu lub dokonywać zamiany posiłku na towary w stanie nieprzetworzonym.
10. Wykonawca nie może wydawać w ramach abonamentu alkoholu i wyrobów tytoniowych.
11. 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.
12. Wykonawca ma obowiązek odmówić wydania posiłku osobom nietrzeźwym lub wskazującym na spożycie środków odurzających.

**Zadanie Nr 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. Zamawiający zastrzega, że przy posiłkach dowożonych na dwa lub więcej   
   dni świątecznych, posiłki te mają być dostarczane w dniu poprzedzającym dzień świąteczny.

**Dostawa w dzień poprzedzający święta w 2025 roku:**

Nowy Rok – dostawa 31 grudnia 2024 roku (wtorek) i na ten dzień (Nowy Rok – środa)  
Święto Trzech Króli – dostawa 4 stycznia 2025 roku na ten dzień (sobota) i na dni następne:   
5 stycznia 2025 roku (niedziela) oraz 6 stycznia 2025 roku (Święto Trzech Króli – poniedziałek).

Święta Wielkanocne – dostawa 19 kwietnia 2025 roku na ten dzień (Wielka Sobota),   
na dni następne tj. 20 kwietnia 2025 roku (Wielkanoc) i 21 kwietnia 2025 roku (Poniedziałek Wielkanocny).

Święto Pracy – dostawa 30 kwietnia 2024 roku na ten dzień (środa) i na dzień następny 1 maja 2024 roku (czwartek).

Narodowe Święto Trzeciego Maja – dostawa 2 maja 2024 roku na ten dzień (piątek) i na dni następne: 3 maja 2024 rok (sobota) oraz 4 maja 2024 roku (niedziela).

Boże Ciało – dostawa 18 czerwca 2025 roku na ten dzień (środa) i na dzień następny 19 czerwca 2025 roku (Boże Ciało).

Wniebowzięcie Najświętszej Maryi Panny – dostawa 14 sierpnia 2025 roku na ten dzień (czwartek) i na dzień następny 15 sierpnia 2025 roku (piątek).

Dzień Wszystkich Świętych – dostawa 31 października 2025 roku na ten dzień (piątek)   
i na dni następne: 1 listopada 2025 roku (sobota) oraz 2 listopada 2025 roku (niedziela).

Narodowe Święto Niepodległości – dostawa 10 listopada 2025 roku na ten dzień (poniedziałek) i na dzień następny 11 listopada 2025 roku (wtorek).

Wigilia i Święta Bożego Narodzenia – dostawa 24 grudnia 2025 roku na ten dzień   
(środa -Wigilia) i na dni następne: 25 grudnia 2025 roku (czwartek – Boże Narodzenie)   
oraz 26 grudnia 2025 roku (piątek – II Dzień Świąt Bożego Narodzenia).

Sylwester i Nowy Rok 2026 – dostawa 31 grudnia 2025 roku na ten dzień (środa – Sylwester) i na dzień następny 1 stycznia 2026 rok ( czwartek - Nowy Rok).

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

**Zadanie Nr 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 zwiększyć o dodatkowe osoby objęte pomocą lub zmniejszać z różnych przyczyn.

Szacunkowa maksymalna ilość osób korzystających z obiadów wynosi:

Zadanie Nr 1 – 50 osób dziennie,

Zadanie Nr 2 – 28 osób dziennie.

Ilość dni żywieniowych w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie Nr 1 – 252 dni,

Zadanie Nr 2 – 365 dni.

Szacunkowa maksymalna ilość gorących posiłków w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie Nr 1 – 13 050 sztuk,

Zadanie Nr 2 – 10 220 sztuk.

Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego.

W przypadku zmniejszenia liczby obiadów, Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiekolwiek roszczenie z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów wg ceny jednostkowej obiadu. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50 %.

**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. 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 indywidualnej karcie odbioru posiłków 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.

**2.5. Kontrola i nadzór.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo nadzoru i kontroli nad realizacją usługi oraz pozostałych zobowiązań wynikających z przyszłej umowy. Wybrany Wykonawca będzie zobowiązany   
do prowadzenia stosownej dokumentacji, a także do udostępniania Zamawiającemu   
bądź osobom upoważnionym przez Zamawiającego wszelkiej dokumentacji pozwalającej   
na stwierdzenie prawidłowości realizacji umowy.

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.