**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (opz)**

**część „Chorzów Batory”**

1. **Rodzaj usługi i ilość posiłków**
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług w postaci przygotowania i wydawania na wynos gorących posiłków podopiecznym Ośrodka Pomocy Społecznej w Chorzowie w roku 2025.
3. Zamówienie będzie realizowane w lokalu położonym na obszarze tzw. Chorzowa Batorego tj. od południowej granicy Miasta Chorzów w kierunku północnym do rzeki Rawa. Pomocniczo obszar ten został zaznaczony na rysunku stanowiącym załącznik nr 2b do SWZ.
4. Liczba posiłków jest uzależniona od liczby osób, które zostaną objęte pomocą i może ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zobowiązuje się informować Wykonawcę drogą mailową bądź telefonicznie o liczbie osób żywionych w danym miesiącu najpóźniej ostatniego dnia poprzedzającego miesiąca. W związku ze zmianami liczby osób żywionych w ciągu miesiąca, o wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował na bieżąco drogą mailową albo telefoniczną. Szacowana liczba posiłków w okresie obowiązywania umowy to 31 000. Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia zakresu zamówienia, jednakże nie mniej niż do 24 000 posiłków w okresie obowiązywania umowy.
5. Przewidywana średnia dzienna liczba posiłków wynosi 78.
6. Przedmiot zamówienia obejmuje prawo opcji tj. świadczenie usług po dniu 31 grudnia 2025 roku, jednakże nie dłużej niż do 2 marca 2026 roku
7. Posiłki będą przygotowywane i wydawane od poniedziałku do soboty z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach od 12.00 do 16.00
8. W przypadku, gdy będzie to wynikać z oferty Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, posiłki będą przygotowywane i wydawane także w niedziele i dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od 12.00 do 14.00.
9. W przypadku wydawania posiłków jedynie w dniach wskazanych w ust. 6, Wykonawca jest zobowiązany do informowania podopiecznych Zamawiającego o dniach, w których posiłki nie są wydawane z przynajmniej 2-dniowym wyprzedzeniem. 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.
10. Sporządzone posiłki są wydawane w jednorazowych opakowaniach pozwalających na utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości posiłków, a także posiadających odpowiednie certyfikaty i atesty. Wykonawca może oferować spożycie posiłku w lokalu, jeżeli lokal ten spełnia wymogi dotyczące świadczenia tego rodzaju usług określone w przepisach.
11. 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.
12. 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.
13. Personel Wykonawcy musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (w szczególności badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
14. Przystępując do udziału w postępowaniu oraz w trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest posiadać:
15. aktualną decyzję o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448);
16. wdrożony obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj.: HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny;
17. wszystkie wymagane obowiązującymi przepisami pozwolenia związane z realizacją niniejszego zamówienia, w tym w szczególności w celu przygotowywania posiłków.
18. **Bloczki żywieniowe**
    * + 1. Posiłek będzie wydawany przez Wykonawcę bezgotówkowo na podstawie bloczków żywieniowych przedstawionych przez podopiecznych Zamawiającego. Bloczki żywieniowe będą wydawane podopiecznym Zamawiającego w liczbie zgodnej z liczbą dni w miesiącu kalendarzowym, w których podopieczny jest objęty pomocą uprawniającą do odbioru gorącego posiłku.
        2. Jeden bloczek żywieniowy stanowi wyodrębniony graficznie prostokąt o wymiarach ok. 4cm x 3,5cm, 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 wyjątkiem określonym w pkt I ust. 8 OPZ. W przypadku przedłożenia przez osobę odbierającą 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.
        5. Każdy bloczek żywieniowy posiada numer identyfikacyjny przypisany do jednej osoby i umożliwiający weryfikację przez Zamawiającego liczby faktycznie wydanych posiłków.
        6. Jeden bloczek żywieniowy umożliwia odbiór jednego posiłku.
        7. Wykonawca każdorazowo przy wydawaniu posiłku jest zobowiązany do odbioru bloczka żywieniowego oraz przekazania go wraz z dokumentami rozliczeniowymi za dany miesiąc Zamawiającemu.
19. **Lokale**
20. Lokal, w którym będą wydawane posiłki, musi być zlokalizowany w na obszarze wskazanym w cz. I ust. 2 OPZ.
21. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania uprawnienia do dysponowania lokalem do celów zgodnych z zamówieniem przez cały okres realizacji zamówienia.
22. Lokal, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi spełniać wymogi dotyczące zakładów żywienia zbiorowego.
23. **Posiłki**
24. W zamian za bloczek żywieniowy Wykonawca wydaje jednodaniowy i gorący posiłek.
25. Jako gorący posiłek wydaje się:
26. zupę o wadze lub pojemności nie mniejszej niż odpowiednio 300 g lub 400 ml; lub
27. drugie danie, w tym dopuszcza się jednogarnkowe, o gramaturze nie mniejszej niż 400 g – co najmniej trzy razy w tygodniu.
28. Ten sam posiłek nie może być wydawany częściej niż co 7 dni.
29. Nie jest dopuszczalne wydawanie w zamian za bloczek żywieniowy jakichkolwiek produktów innych niż gorący posiłek, jak również wydawanie ekwiwalentu pieniężnego.
30. Posiłki powinny być przygotowane i wydawane w szczególności zgodnie z obowiązującymi przepisami i zaleceniami, w tym sanitarno-epidemiologicznymi, 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.
31. Posiłki powinny być o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami w tym zakresie, dostosowanej do pory roku.
32. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów niskiej jakości, wysoko przetworzonych lub typu instant (np. zupy w proszku). Niedozwolone jest także wydawanie jako posiłków produktów gotowych (tj. niewytworzonych przez Wykonawcę) lub zawierających ilość konserwantów przekraczających normy określone w odpowiednich przepisach.