**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 Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Proszowicach przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz sobót i niedziel dla osób korzystających ze wsparcia Miejsko-Gminnego ośrodka Pomocy Społecznej w Proszowicach od dnia 02.01.2026 roku   
do dnia 31.12.2026 roku w lokalu Wykonawcy, znajdującym się w granicach administracyjnych miasta Proszowice.

**Zadanie Nr 2 –** przygotowanie i dostarczenie do miejsca zamieszkania gorących posiłków dla beneficjentów Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Proszowicach od dnia 02.01.2026 roku do dnia 31.12.2026 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 2024 r., poz. 924),

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 zamiennik, 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 Proszowice, 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 40% liczby klientów (do wyliczenia należy przyjąć szacunkową liczbę   
   14 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 w Proszowicach w lokalu 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. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.

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

**Zadanie Nr 1 –** wydawanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zbiorczej listy wystawionej przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Proszowicach. 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 – 31 osób dziennie,

Zadanie Nr 2 – 4 osoby dziennie.

Ilość dni żywieniowych w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie Nr 1 – 251 dni,

Zadanie Nr 2 – 251 dni.

Szacunkowa maksymalna ilość gorących posiłków w czasie trwania umowy wynosi:

Zadanie Nr 1 – 7 781 sztuk,

Zadanie Nr 2 – 1 004 sztuk.

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

W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia 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 lub zwiększenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej i nie mniej niż 30 %.

**2.3. Jadłospis.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wywieszenia jadłospisu na dany tydzień w widocznym miejscu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przesłania drogą elektroniczną na adres Zamawiającego ([mgops@proszowice.pl](mailto:mgops@proszowice.pl) oraz [a.dymek@mgops.proszowice.pl](mailto:a.dymek@mgops.proszowice.pl)) cotygodniowego jadłospisu.

**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 Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Proszowicach 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. Osoba odpowiedzialna za kontrolę to p. Anna Dymek.