

MCPS.ES/MK/351-3/2020

Załącznik nr 1 do IWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników, funkcjonariuszy i żołnierzy służb biorących udział w zapobieganiu, przeciwdziałaniu i zwalczaniu COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.

1 Zakres przedmiotu potencjalnego zamówienia:

1.1 Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników, funkcjonariuszy i żołnierzy służb biorących udział w zapobieganiu, przeciwdziałaniu i zwalczaniu COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.

1.2 Zamawiający przez pracowników, funkcjonariuszy i żołnierzy służb, o których mowa w pkt. 1.1, rozumie takie instytucje jak: Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, Ośrodki Pomocy Społecznej, Powiatowe Centra Pomocy Rodzinie, laboratoria wykonujące testy na obecność wirusa SARS-CoV-2, Państwowe Ratownictwo Medyczne, organizacje pozarządowe, Policja, Straż Pożarna, Straż Miejska, Straż Gminna, Centra Zarządzania Kryzysowego, Wojsko Polskie, Wojska Obrony Terytorialnej, szpitale, przychodnie.

1.2.1 Powyższy zbiór instytucji nie stanowi zbioru zamkniętego.

1.3 Przedmiot zamówienia będzie zrealizowany dla osób wskazanych w pkt. 1.1 w sześciu miastach woj. mazowieckiego: Warszawie, Radomiu, Płocku, Siedlcach, Ostrołęce oraz Ciechanowie lub Mławie.

1.4 Zamówienie podzielono na sześć części - zgodnie z tabelą stanowiącą załącznik do OPZ. Każdy wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części zamówienia.

1.5 Ogólna liczba posiłków: 10 000.

1.6 Ilość posiłków oraz minimalną ilość posiłków przygotowywanych dziennie przypisaną dla poszczególnych miast prezentuje tabela stanowiąca załącznik do OPZ.

1.7 Zastrzeżenie: Ogólna liczba posiłków (pkt 1.3), ilość posiłków przypisana do poszczególnych miast (tabela - załącznik do OPZ) mogą ulec zmianie po uwzględnieniu ostatecznego kosztu

jednego posiłku wskazanego w ofercie. W przypadku nie złożenia oferty, na którąś z części, Zamawiający ma prawo - w porozumieniu z Wykonawcą danej części - do zwiększenia ilości posiłków w poszczególnych w pozostałych częściach.

2 Termin zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 2020 r. - do wyczerpania środków przeznaczonych na zadanie przez Zamawiającego nie dłużej niż do 30 czerwca 2020 r.

3 Szczegóły zamówienia:

W ramach przygotowania posiłków regeneracyjnych Wykonawca musi zapewnić:

- 3.1** Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 r., poz. 149 tj.).
- 3.2** Posiłki regeneracyjne muszą spełniać kryterium wskazane w § 2 ustęp 1 rozporządzenia Rady Ministrów z 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. z 1996 r., nr 60, poz. 279) - tzn. posiłki powinny zawierać od 50 do 55% węglowodanów, od 30 do 35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną od 1000 do 1200 kcal).
- 3.3** Posiłek regeneracyjny będzie składał się z drugiego dania lub zupy. Zamawiający zastrzega, że zupa może stanowić maksymalnie 50% ogólnej ilości posiłków.
- 3.4** Posiłki muszą być podane ciepłe.
- 3.5** Posiłki muszą być podane w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej - do wyboru. Posiłki wegetariańskie powinny stanowić 10% ogólnej liczby wydawanych posiłków.
- 3.6** Posiłki regeneracyjne muszą być podane w profesjonalnych jednorazowych opakowaniach cateringowych dostosowanych do rodzaju posiłku (zupa, drugie danie), utrzymujących ciepło posiłku, zabezpieczających konsumenta przed poparzeniem.
- 3.7** Pojemniki przeznaczone na zupę muszą być zabezpieczone przed rozlaniem - zamykane za pomocą pokrywek lub zgrzane folią.
- 3.8** Do posiłku muszą być dołączone niezbędne jednorazowe sztucce (zależnie od rodzaju posiłku) oraz papierowa serwetka.
- 3.9** Menu dla poszczególnych miast może być różne.
- 3.10** Dookreślenie lokalizacji, terminów (w tym godzin) oraz liczby osób, dla których mają być dostarczone posiłki regeneracyjne, będzie następowało w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia po podpisaniu umowy z wybranym wykonawcą.
- 3.11** Wykonawca musi mieć możliwość wydania min. 4% posiłków wskazanych w tabeli jednego dnia w danym miejscu.

3.12 Opakowania cateringowe, w których podawane będą posiłki regeneracyjne, muszą być oznaczone naklejką/etykietą samoprzylepną zawierającą:

3.12.1 Treść: Wykonano przez (*nazwa podmiotu*) - mazowiecki podmiot ekonomii społecznej - na zlecenie Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej (*ew. skrót: MCPS*).

3.12.2 Oznaczenie graficzne:



Załącznik do OPZ

Część zamówienia	Miasto	Ilość posiłków	Min. ilość posiłków dziennie
1.	Warszawa	5 000	200
2.	Radom	2 000	80
3.	Płock	1 000	40
4.	Siedlce	750	30
5.	Ostrołęka	750	30
6.	Ciechanów lub Mława	500	20