

Szczegółowy Opis Przedmiot Zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków do Centrum Opiekuńczo-Mieszkalanego pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej rozpoczynając od dnia 8 maja 2025 do dnia 31 grudnia 2025 roku (z uwzględnieniem wakacji oraz innych dni wolnych i świątecznych) w formie zestawu obiadowego (zupa + danie główne) z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Sposób dostarczenia posiłków zostanie ustalony z Wykonawcą indywidualnie.
- 2) Zamówienie podstawowe obejmuje łącznie: 2840 zestawów, z czego:

Lp.	Miesiąc	Szacunkowa liczba zestawów od poniedziałku do piątku	Szacunkowa liczba zestawów od poniedziałku do niedzieli oraz dni ustawowo wolnych	Razem zestawów
1.	Maj (od 8)	17 dni x 15 tj. 255	7 dni x 5 tj. 35	290
2.	Czerwiec	20 dni x 15 tj. 300	10 dni x 5 tj. 50	350
3.	Lipiec	23 dni x 15 tj. 345	8 dni x 5 tj. 40	385
4.	Sierpień	20 dni x 15 tj. 300	11 dni x 5 tj. 55	355
5.	Wrzesień	22 dni x 15 tj. 330	8 dni x 5 tj. 40	370
6.	Październik	23 dni x 15 tj. 345	8 dni x 5 tj. 40	385
7.	Listopad	19 dni x 15 tj. 285	11 dni x 5 tj. 55	340
8.	Grudzień	21 dni x 15 tj. 315	10 dni x 5 tj. 50	365
			RAZEM	2840

- 3) Zamawiający zastrzega, że liczba osób objętych dożywianiem może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 1 dniowym wyprzedzeniem.
- 4) Wydawanie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, łącznie z dniami świątecznymi oraz wolnymi od pracy, w okresie od 8 maja 2025 r. do 31 grudnia 2025 r. Ilość osób od poniedziałku do piątku szacunkowo wynosiła będzie 20 osób natomiast w soboty, niedziele i święta 5 osób.
- 5) Liczba osób i ilości posiłków podane są liczbami szacunkowymi i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia.
- 6) Rozliczenie w toku realizacji zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 7) Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków i godzin dostaw z Wykonawcą.
- 8) Dostarczane przez Wykonawcę posiłki muszą składać się z zupy i dania głównego (zestaw). Zupa, która powinna być przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym z wkładką mięsną. Danie główne powinno być posiłkiem mięsnym lub rybny z czego mięso lub ryba powinna ważyć nie mniej niż 150 g. Dodatek w postaci ziemniaków nie mniej niż 150 g, ryżu, kaszy

makaronu nie mniej niż 200g, należy stosować zamiennie. Obiad powinien zawierać dodatek warzyw w postaci surówek lub gotowanych warzyw nie mniej niż 100 g. Danie główne mogą stanowić również pierogi, naleśniki, krostki z nadzieniem, kopytka, kartacze itp. nie mniej niż 400 g.

- 9) Wartość kaloryczna oraz skład posiłków muszą być zgodne z aktualnymi „Normami żywienia dla populacji Polski” opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Instytut Badawczego (NIZP PZH–PIB).
- 10) Posiłki muszą spełniać najwyższy standard, muszą być przygotowywane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych i odżywczych zgodnie z NIZP PZH–PIB, do opracowywania jadłospisów uwzględniających różnorodność, sezonowość oraz specjalne potrzeby osób niepełnosprawnych i seniorów, zapewnienia estetyki podania oraz wartości smakowych potraw oraz przestrzegania wymogów Państwowego Inspektora Sanitarnego.
- 12) Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, za co Wykonawca ponosi odpowiedzialność na każdym etapie realizacji zamówienia.
- 13) Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 15 dni. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
- 14) Przy tworzeniu jadłospisów należy przewidywać zamienniki dla osób alergicznych oraz wegetariańskich lub posiłki w wersji płynnej. Informacja o diecie lub specjalnych potrzebach danego mieszkańca bądź uczestnika Centrum, zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji przez Zamawiającego, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. Tygodniowy jadłospis (od poniedziałku do piątku) należy przedłożyć do akceptacji Zamawiającemu nie później niż 4 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem tygodnia serwowania posiłków.
- 15) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
- 16) Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zgodnie z wymaganymi warunkami epidemiologiczno - sanitarnymi dla tego rodzaju transportu.
- 17) Jadłospis/menu musi zawierać informację o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.
- 18) Wszelki transport żywności powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
- 20) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne książeczki zdrowia.
- 21) Miejsce dostarczenia posiłków: Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej przy ul. Akacyjowej 3, 76-248 Dębica Kaszubska. Dowóz posiłków pomiędzy godz. 12:00 a 12:30.