

zał. nr 1 do zapytania ofertowego  
z dnia 14.12.2022 r., znak PSONI/ZP/2131-21/2784/22

## Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa dwóch gorących posiłków dla 11 uczestników dziennego pobytu oraz 1 uczestnika pobytu hostelowego w ramach projektu pn. „Dzienny Dom Pomocy w Zarzeczcu”

### Pobyt dzienny

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:
  - 1) **pierwszy posiłek** tj. zupę (pięć razy w tygodniu) oraz
  - 2) **drugi posiłek** tj.:
    - a) dania jarskie np. pierogi, naleśniki, kopytka, itp. ( dwa razy w tygodniu),
    - b) dania mięsne, w tym ziemniaki, surówka lub gotowane jarzyny ( trzy razy w tygodniu) lub zamiennie makaron z sosem i mięsem,
    - c) dania rybne, w tym ziemniaki lub ryż, surówka (zamiennie z daniem mięsnym lub jarskim jeden raz w tygodniu).
2. Zamawiający wymaga aby kaloryczność każdego posiłku nie była mniejsza niż 550 kcal, oraz waga/objętość nie mniejsza niż:
  - 1) zupa – 350g
  - 2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200 g
  - 3) mięso lub ryba – 100 g
  - 4) surówki, jarzyny – 100 g
  - 5) dania jarskie (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makarony) – 250 g.
3. Posiłki muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP. Posiłki winny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, czy półproduktów np. klopsy, gołąbki itp.
4. Posiłki będą dostarczane w pojemnikach jednorazowych utrzymujących ich wysoką temperaturę (pakowanie termiczne zgrzewane).
5. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków powinna wynosić odpowiednio : zupa min. + 72°C; gorące danie drugie min. + 62 °C.
6. Wykonawca zapewni jednorazowe sztucze niezbędne do spożycia posiłku (łyżka, nóż, widelec).
7. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia diety żywieniowej na jeden lub większą liczbę posiłków.
8. Miejsce dostawy posiłków: DDP w Zarzeczcu ul. Ks. Gajeckiego 2, 37-205 Zarzeczce na godzinę 12:00.
9. Przewidywana liczba posiłków dziennie: pierwszy posiłek 11, drugi posiłek 11. Posiłki będą dostarczane zgodnie ze zgłoszonym dziennym zapotrzebowaniem. Zamawiający zgłosi Wykonawcyienne zapotrzebowanie nie później niż do godziny 09:00 dnia, w którym posiłki mają być dostarczone.
10. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie: pierwszy posiłek – 2750 szt. (250 dni x 11 posiłków dziennie) oraz drugi posiłek - 2750 szt. (250 dni x 11 posiłków dziennie), z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 20% w przypadku zmiany ilości uczestników. Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego z tego tytułu.

11. Przygotowywane posiłki nie mogą być powtarzalne rodzajowo w ciągu tygodnia (5 dni) – nie dotyczy to dodatków do dania mięsnego.
12. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zobowiązany będzie do przedstawiania jadłospisu obejmującego okres 2 tygodni (10 dni roboczych i dostarczenia go Zamawiającemu (osobie wskazanej) co najmniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi. Jadłospis powinien określać planowaną datę podania posiłku oraz rodzaj posiłku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
13. Termin realizacji: **od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.** w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość realizacji usługi w inny dzień (w sobotę) w zamian za inny dzień roboczy po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.
14. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
  - 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
  - 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
  - 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
  - 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

### **Pobyt hostelowy**

(krótkookresowy/interwencyjny)

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:
  - 1) **pierwszy posiłek** tj. zupę oraz
  - 2) **drugi posiłek** tj.:
    - a) dania jarskie np. pierogi, naleśniki, kopytka, itp.,
    - b) dania mięsne, w tym ziemniaki, surówka lub gotowane jarzyny lub zamiennie makaron z sosem i mięsem,
    - c) dania rybne, w tym ziemniaki lub ryż, surówka.
2. Zamawiający wymaga aby kaloryczność każdego posiłku nie była mniejsza niż 550 kcal, oraz waga/objętość nie mniejsza niż:
  - 1) zupa – 350g
  - 2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200 g
  - 3) mięso lub ryba – 100 g
  - 4) surówki, jarzyny – 100 g
  - 5) dania jarskie (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makarony) – 250 g.

3. Posiłki muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP. Posiłki winny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, czy półproduktów np. klopsy, gołąbki itp.
4. Posiłki będą dostarczane w pojemnikach jednorazowych utrzymujących ich wysoką temperaturę (pakowanie termiczne zgrzewane).
5. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków powinna wynosić odpowiednio: zupa min. + 72°C; gorące danie drugie min. + 62 °C.
6. Wykonawca zapewni jednorazowe sztucze niezbędne do spożycia posiłku (łyżka, nóż, widelec).
7. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia diety żywieniowej na jeden lub większą liczbę posiłków.
8. Miejsce dostawy posiłków: DDP w Zarzeczcu ul. Ks. Gajeckiego 2, 37-205 Zarzeczce na godzinę 12:00.
9. Przewidywana liczba posiłków średnio w miesiącu : pierwszy posiłek 10 sztuk, drugi posiłek 10 sztuk. Posiłki będą dostarczane zgodnie ze zgłoszonym dziennym zapotrzebowaniem. Zamawiający zgłosi Wykonawcyienne zapotrzebowanie nie później niż do godziny 09:00 dnia, w którym posiłki mają być dostarczone.
10. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie: pierwszy posiłek – 120 szt. oraz drugi posiłek - 120 szt. z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 20% w przypadku zmiany ilości uczestników. Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego z tego tytułu.
11. Termin realizacji: **od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.** w wybrane dni w tygodniu od poniedziałku do niedzieli.  
Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
  - 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
  - 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
  - 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
  - 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).