

**Załącznik A****SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Nazwa zamówienia:**

Przygotowanie i dostarczanie posiłków – śniadań, obiadów oraz kolacji dla mieszkańców Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego znajdującego się przy ul. Żołnierzy I Dywizji Wojska Polskiego nr 4 w Rumi.

**Opis przedmiotu zamówienia :**

Przygotowanie i dostarczanie posiłków i napojów dla podopiecznych Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego znajdującego się przy ul. Żołnierzy I Dywizji Wojska Polskiego nr 4 w Rumi z uwzględnieniem diet dla podopiecznych w okresie **od 06.2024 r. do 31.12.2024 r.** , gdzie:

- 1) Szacunkowa liczba osób w trybie dziennym / opieka dzienna (pobyt od 8.00. do 16.00 – 8 godzin) – 15 osób
  - a) zestaw posiłków: śniadanie + obiad
  - b) dni tygodnia w których będą dostarczane posiłki: od poniedziałku do soboty + 1 niedziela / m-c (poza świętami i dniami ustawowo wolnymi)
    - czerwiec – 26 dni (liczba dni w czerwcu może ulec zmianie – ze względu na termin zawarcia umowy)
    - lipiec – 28 dni
    - sierpień – 27 dni
    - wrzesień – 26 dni
    - październik – 28 dni
    - listopad – 25 dni
    - grudzień – 25 dni

---

razem: 185 dni (łącznie szacunkowa liczba dni)
  - c) łączna szacunkowa liczba posiłków 185 dni x 15 os = 2775
  
- 2) Szacunkowa liczba osób w trybie całodobowym / opieka całodobowa (24 godziny) – 8 osób
  - a) zestaw posiłków: śniadanie + obiad + kolacja
  - b) posiłki będą dostarczane codziennie
    - czerwiec – 30 dni (liczba dni w czerwcu może ulec zmianie – ze względu na termin zawarcia umowy)
    - lipiec – 31 dni
    - sierpień – 31 dni
    - wrzesień – 30 dni
    - październik – 31 dni
    - listopad – 30 dni
    - grudzień – 31 dni

---

razem: 214 dni (łącznie szacunkowa liczba dni)
  - c) łączna szacunkowa liczba posiłków 214 dni x 8 os = 1712

Liczby osób w trybie dziennym i całodobowym są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

#### I. POSIŁKI ZOSTANĄ PRZYGOTOWANE W NASTĘPUJĄCEJ SPECYFIKACJI:

- 1) Śniadania, obiady, kolacje – według na bieżąco ustalonego jadłospisu, zapakowane w pojemniki mieszane.
- 2) Posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilości substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- 4) Sporządzane jadłospisy winny być przygotowywane z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i diety określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 5) Posiłki muszą pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
- 6) Wykonawca powinien uwzględnić w jadłospisach potrawy sezonowe oraz owoce i warzywa.
- 7) W ramach oferty należy uwzględnić również dostosowanie menu na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłki na imprezy okolicznościowe.
- 8) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu wykaz alergenów, jakie zawierają posiłki po uzgodnieniu jadłospisu.

#### II. POSIŁKI DLA 23 OSÓB

Dieta podstawowa – łącznie 22 posiłki czyli 14 osób śniadanie + obiad (opieka dzienna)

8 osób śniadanie + obiad + kolacja ( opieka całodobowa )

dieta lekkostrawna – 1 osoba- śniadanie oraz obiad (opieka dzienna)

Jednocześnie Zamawiający ma prawo do zmiany diet, które mogą się zmieniać okresowo w zależności od jednostek chorobowych podopiecznych, np. dieta cukrzycowa itd. Zawiadomienie wykonywane jest w sposób niezwłoczny.

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 12.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostarczenia posiłków.

Z tego tytułu, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

#### III. ILOŚĆ POSIŁKÓW

Pobyt dzienny:

15 zestawów posiłków (śniadanie + obiad) – od poniedziałku do soboty + pierwsza niedziela miesiąca

**Pobyt całodobowy:**

8 zestawów posiłków (śniadanie + obiad + kolacja) – od poniedziałku do niedzieli (łącznie ze wszystkimi świętami).

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w naczyniach specjalnie do tego przeznaczonych zgodnie z obowiązującymi wymogami sanitarno-epidemiologicznymi typu bemar / termos / opakowania styropianowe / BIO itp. które zapewnia Wykonawca.
2. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania w zakresie żywienia i świadczenia usługi :
  - a) Posiłki dla mieszkańców COM-u powinny być dostarczone w ściśle określonych porach dnia tj.
    - śniadanie na godzinę 7:00-7:30
    - obiad na godzinę 12:00-12:30
    - kolację Wykonawca przywozi wraz z obiadem.
3. W sytuacjach szczególnych ilość posiłków może ulec zmianie. Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy rezygnację z posiłków oraz inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant (np. wyjazd na wycieczkę itp.), a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
4. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności Wykonawca jest zobowiązany do :
  - a) nieużywania gotowych produktów np. pierogi, pyzy, klopsy, gołąbki itp.,
  - b) nieużywania produktów typu instant oraz syntetycznych zamienników pokarmowych np. susz jajeczny,
  - c) używania masła nie mniej niż 75 % zawartości tłuszczu ,
  - d) używania wędlin i mięsa wysokiej jakości.
5. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu danego tygodnia.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj. odpowiednia gramatura, wartość energetyczna i odżywcza, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw, dobór właściwych surowców.
7. Posiłki muszą być bezwzględnie przygotowywane w dniu ich dostarczenia / wydawania i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu / wydaniu.
8. Wykonawca będzie dostarczał przynajmniej tygodniowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 15.00.
9. Przygotowanie posiłków powinno się odbywać zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wynikającej z systemu HACCP, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r. Poz. 1448).
10. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji jakości wykonywanych usług.
12. Posiłki powinny być dostarczane środkiem transportu dostosowanym do przewozu posiłków w opakowaniach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakości przewożonych potraw.

13. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w opakowaniu spełniającym obowiązujące przepisy sanitarne.
14. Przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zobowiązanie te jest następstwem rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust.5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz.1448).
15. Wykonawca oświadcza, że spełnia wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne wynikające z systemu HACCP, prowadzi kuchnię i usługi cateringowe i jest pod stałą kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej.
16. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu czynności związanych z przedmiotem zamówienia.
17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie mieszkańców COMu.

#### IV. POSIŁKI MUSZĄ SPEŁNIAĆ NASTĘPUJĄCE WARUNKI ILOŚCIOWE ORAZ JADŁOSPIS WINIEN ZAWIERAĆ:

- 1) Śniadanie wraz z napojami :
  - a) pieczywo pszenne + pieczywo wieloziarniste nie mniej niż 250 g na osobę,
  - b) masło - nie mniej niż 20 g na osobę. Masło o zawartości minimum 75 % - musi być w oryginalnym opakowaniu,
  - c) wszystkie chleby muszą być krojone w pierwszym dniu spożycia, data ważności musi być potwierdzona etykietą,
  - d) dodatki do chleba w pojemnikach jednorazowych plastikowych zamykanych próżniowo /pojemnik + folia spożywcza / pojemniki do żywności typu: wędlina, ser żółty, ser topiony,
  - e) wędlina i wyroby wędliniarskie nie mniej niż 50 g na osobę - dopuszcza się podanie raz w tygodniu wędliny podrobowej, wędliny typu mielonka - w pozostałe dni zawartość mięsa w wędlinie nie może być mniejsza niż 85 %,
  - f) sałatki (różne) - nie mniej niż 100 g na osobę,
  - g) twarogi (np. ze szczypiorkiem) - nie mniej niż 100 g na osobę,
  - h) ser żółty - nie mniej niż 100 g na osobę,
  - i) jajko - nie mniej niż 1 jajko na osobę,
  - j) pasztet, ser topiony nie mniej niż 50 g na osobę,
  - k) do każdego śniadania obowiązkowo warzywa jako dodatek np. pomidor, ogórek, rzodkiewka itp. (pokrojone w plastry) - nie mniej niż 50 g na osobę,
  - l) 1x w tygodniu ciepłe śniadanie np. parówka gotowana, jajecznicą itp.,
  - m) 1x w miesiącu (pierwszy poniedziałek miesiąca) napoje gorące typu herbata 2 paczki po 100 sztuk + 1 paczka herbata owocowa po 100 szt.,
  - n) 1x w miesiącu ( pierwszy poniedziałek miesiąca ) 6 kg cukru droбноziarnistego,
  - o) 1 x w tygodniu ( poniedziałek ) 15 świeżych cytryn (w całości).

## 2) Obiad wraz z napojami :

- a) mięso gotowe do spożycia nie mniej niż 150 g na osobę,
- b) ryba/filet bez ości gotowa do spożycia - nie mniej niż 200 g na osobę (w każdy piątek),
- c) surówki do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety - nie mniej niż 150 g na osobę, częstość podania tej samej surówki i warzyw nie może przekraczać 4 dni,
- d) ziemniaki gotowe do spożycia nie mniej niż 150 – 200 g na osobę,
- e) inne potrawy gotowe do spożycia np. naleśniki, zapiekanka, pierogi, leczko, bigos, lasagne itp. - nie mniej niż 300 g na osobę,
- f) minimum trzy razy w tygodniu powinien być obiad mięsny - wtorki, czwartki, niedziele (np. drób, wieprzowina itp.), mięso w postaci zmielonej jest dopuszczalne tylko dwa razy w tygodniu a raz w tygodniu ryba/filet,
- g) zamienniki ziemniaków typu kasza, makaron, ryż itp. jest dopuszczalny dwa razy w tygodniu,
- h) napoje 400 ml na osobę niesłodzone (kompot).

## Kolacja wraz z napojami

- a) pieczywo pszenne + pieczywo wieloziarniste nie mniej niż 250 g na osobę,
- b) masło nie mniej niż 20 g. na osobę. Masło o zawartości minimum 75 % - musi być w oryginalnym opakowaniu,
- c) wszystkie chleby muszą być krojone w pierwszym dniu spożycia, data ważności musi być potwierdzona etykietą,
- d) dodatki do chleba w pojemnikach jednorazowych plastikowych zamykanych próżniowo / pojemnik + folia spożywcza / pojemniki do żywności typu: wędlina , ser żółty, ser topiony,
- e) wędlina i wyroby wędliniarskie nie mniej niż 50 g na osobę - dopuszcza się podanie raz w tygodniu wędliny podrobowej, wędliny typu mielonka w pozostałe dni zawartość mięsa w wędlinie - nie może być mniejsza niż 85 %,
- f) sałatki (różne) - nie mniej niż 100 g na osobę,
- g) twarogi (np. ze szczypiorkiem) - nie mniej niż 100 g na osobę,
- h) ser żółty - nie mniej niż 100 g na osobę,
- i) jajko - nie mniej niż 1 jajko na osobę,
- j) pasztet, ser topiony nie mniej niż 50 g na osobę,
- k) do każdej kolacji obowiązkowo warzywa jako dodatek np. pomidor, ogórek, rzodkiewka itp. (pokrojone w plastry) nie mniej niż 50 g na osobę,
- l) 1x raz w tygodniu ciepła kolacja np. parówka gotowana , jajecznica itp.,
- m) 1x w miesiącu (pierwszy poniedziałek miesiąca) napoje gorące typu herbata 2 paczki po 100 sztuk + 1 paczka herbata owocowa po 100 szt.,
- n) 1x w miesiącu ( pierwszy poniedziałek miesiąca ) 6 kg cukru drobnoziarnistego
- o) 1 x w tygodniu ( poniedziałek ) 15 świeżych cytryn (w całości),