



## **Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

„Przygotowanie i dostarczanie śniadań, obiadów w postaci jednego ciepłego posiłku do  
Dziennego Domu „Senior+” w Osieku”

.

---

## **I. INFORMACJE OGÓLNE**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu Zapewnienie funkcjonowania dziennego Domu Senior+ w Osieku realizowanego w ramach Programu Wieloletniego „Senior+” na lata 2021-2025, obejmującej przygotowanie śniadań, jednego ciepłego posiłku dla Dziennego Domu ‘Senior+’ w Osieku oraz dostawę posiłków do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kostomłotach w terminie od 01.02.2023 do 31.12.2023r.
2. Usługą objętych będzie 20 osób w wieku powyżej 60 roku życia.
3. Podana powyżej ilość osób jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczestników. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez opiekuna placówki. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszenia roszczeń z tytułu zrealizowanej usługi lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od 01.02.2023 do 31.12.2023 r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt - w następujących zakresach czasowych: 8:45-9:15 śniadanie; 13.45-14:15 ciepły posiłek drugie danie.
5. Szczegółowo godziny dostarczania posiłków będą ustalone z opiekunką DDS.
6. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w DDS, wydawanie posiłku odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą i opiekunem DDS.

## **II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW**

1. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z jadłospisami. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 5 dni, który zostanie przedłożony opiekunowi DDS. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

- 
- (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia. Wybrany Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Posiłki nie odpowiadające normom będą wymieniane na koszt Wykonawcy.
3. Dostarczane posiłki muszą utrzymywać temperaturę zgodną z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. tj: minimalna temperatura drugiego dania 75°C, maksymalna temperatura posiłków zimnych (np. surówki) 10°C.
  4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla osób starszych. Posiłki mogą być przygotowywane z półproduktów.
  5. Posiłki – śniadanie i jeden ciepły posiłek muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
    - ✓ jadłospis powinien być urozmaicony, a jeden ciepły posiłek – tj. drugie danie nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu,
    - ✓ potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych,
    - ✓ śniadanie w formie różnorodnego pieczywa,
    - ✓ z jadłospisu należy wykluczyć: posiłki na bazie fast food,
    - ✓ w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, lekko podsmażane,
    - ✓ posiłki powinny pokrywać ½ dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej i zapewnić nie mniej niż 1200 kcal.
  6. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
  7. Dopuszcza się przygotowanie posiłków ciepłych tzw. jednogarnkowych, barowe np.: łazanki, zapiekanki makaronowe, ziemniaczano- mięsne, bigos, pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane z gulaszem lub sosem, gołąbki, krokiety itp.
  8. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
  9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za ciepły posiłek suchego prowiantu, oprócz śniadania.
  10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia
-

---

parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

11. Wykonawca zobowiązany będzie natychmiast uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczące dostarczanych posiłków.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

### **III. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU I SPRZĘTU, DOSTAWA POSIŁKÓW**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
2. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę transportem własnym, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz przewożone środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP.
3. Dostarczanie posiłków do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kostomłotach ul. Średzka 10a będzie realizowane na koszt Wykonawcy. Wykonawca dostarczając posiłki będzie zabierał termosy do umycia z dnia poprzedniego. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy do komisyjnego kontrolowania stanu higienicznego termosów bądź zastosowanych do transportu żywności opakowań.
4. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
5. Wykonawca udokumentuje wdrożenie w zakładzie systemu HACCP.
6. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
7. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie osób przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
8. Zamawiający wymaga, aby wykonawca dysponował kuchnią oraz odpowiednimi środkami logistycznymi, umożliwiającymi prawidłowe i higieniczne przygotowanie oraz transport posiłków do DDS.

---

#### **IV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYKONYWANIA USŁUGI**

1. Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
2. Do przyrządzania dań stosuje się produkty rekomendowane dla zdrowego żywienia osób starszych.
3. Jadłospisy i przygotowywane na ich podstawie posiłki uwzględniają rekomendowane techniki kulinarne.
4. Serwowane posiłki są spójne z jadłospisami planowanymi dla placówki.
5. Wykonawca zobowiązany jest przedkładać Zamawiającemu miesięczne zbiorcze zestawienie wydanych posiłków.