

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydaniu gorącego posiłku jednodaniowego od poniedziałku do piątku dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych na terenie Gminy Głuszyca (około 48 osób) oraz dowozu posiłku dla osób starszych i niepełnosprawnych na terenie Gminy Głuszyca (Głuszyca miasto, Głuszyca Górna, Kolce, Sierpnica, Grzmiąca, Łomnica) (około 4 osób)

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Wykonawca musi posiadać odpowiednio przygotowane zaplecze techniczne, miejsce do wydawania posiłków oraz zapewnić odpowiedni transport posiłków do osób tego wymagających.
2. Sposób przygotowywania posiłków powinien odbywać się z zachowaniem warunków higieniczno- sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiłki muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg. Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów HACCP).
3. Spożywanie posiłków odbywa się w siedzibie wykonawcy z zastrzeżeniem, iż na wniosek osoby uprawnionej może być wydawany na wynos.
4. Pod pojęciem obiadu należy rozumieć:
  - zupy z wkładką mięsną + pieczywo ( 2 razy w tygodniu: poniedziałek i środa),
  - drugie danie mięsne ( 2 razy w tygodniu: wtorek i czwartek),
  - drugie danie jarskie ( 1 raz w tygodniu- piątek)
5. Waga- objętość posiłków, nie mniej niż:
  - a. Zupa z wkładką mięsną 500 g + 100 g pieczywo
  - b. Drugie danie:
    - mięso lub ryba - 150 g
    - ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200 g
    - surówki, jarzyny - 150 g.
  - c. Drugie danie jarskie: np. naleśniki - 3 sztuki, racuchy- 5 sztuk, placki ziemniaczane - 300 gram, pierogi - 6 sztuk, makaron z serem, łazanki, kluski śląskie- 300 gram, itp. Podane gramatury są po obróbce termicznej.
6. Posiłki muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych ustaloną przez Instytut Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
7. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
8. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w ofercie wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.
10. Wykonawca zapewni na własny koszt:
  - wykonanie posiłków,
  - przechowywanie gorących posiłków do czasu ich wydania,

- porcjowanie;
  - wydawanie posiłków.
11. Wykonawca zapewni na własny koszt: naczynia jednorazowego użycia spełniające wymagania przepisów prawa dla opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  12. Wykonawca zadba o czystość pomieszczeń, w których odbywa się porcjowanie i wydawanie posiłków, jak również usunie wszelkie odpadki.
  13. Zamawiający nie dopuszcza ażeby w ciągu 14 dni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku.
  14. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości Ośrodka Pomocy Społecznej oraz wywieszał w miejscu ogólnie dostępnym na terenie swojej placówki.
  15. Posiłek wydawany będzie na podstawie otrzymanej informacji o osobach uprawnionych do odbioru posiłków przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Głuszyca.
  16. Dzienna ilość obiadów ok. 86 porcji dziennie (liczba ta podczas trwania umowy może ulec zmianie polegającej na zwiększeniu lub zmniejszeniu) od poniedziałku do piątku, wyłączając dni ustawowo wolne od pracy, w godz. od 13:00 do 15:00. Ilość posiłków jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb zamawiającego.
  17. Dzienna ilość obiadów dowożonych dla osób starszych i niepełnosprawnych na terenie Gminy Głuszyca może wynosić ok. 10 dziennie. (liczba ta podczas trwania umowy może ulec zmianie polegającej na zwiększeniu lub zmniejszeniu).

### **Informacje uzupełniające**

1. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wyrządzone przez wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania przedmiotowej usługi, na każdym etapie produkcji (przygotowania) i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

### **Wymagania sanitarne**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) a także innych przepisów powszechnie obowiązujących dot. żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Próbkę żywnościową będą pobierane przez Wykonawcę zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ( Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545).
3. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą być dowożone do osób starszych i niepełnosprawnych samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób

zapewniający wymagany standard sanitarno–epidemiologiczny, zgodny z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

4. Transport posiłków musi odbywać się w przystosowanych do tego celu hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, niezależnie od rodzaju posiłku, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.

#### Inne postanowienia

1. Wykonawca poda w ofercie cenę za posiłek (jedno danie gorące)
2. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeniowy usługi. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne według wyliczenia: iloczyn stawki jednostkowej oraz sumy za każdy rodzaj zamówionego i wydanego posiłku.
3. Wykonawca oświadcza, że cena ofertowa zawiera wszelkie ponoszone przez niego koszty oraz, że wycenił wszelkie niezbędne do prawidłowego wykonania umowy elementy.
4. Termin realizacji zamówienia: od 1 stycznia do 31 grudnia 2025 r.
5. Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba posiłków w skali umowy wyniesie:  
1) 12 176 szt.
6. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do realizacji przedmiotowej usługi i jest świadom, że liczba osób korzystających z posiłków Zamawiającego może ulegać zmianie, a co za tym idzie faktyczna ilość przygotowanych oraz dostarczonych posiłków może być inna od liczby określonej w pkt 5.