

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz wydawanie lub dowóz dwudaniowych obiadów na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli, w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r.
2. Zamówienie jest podzielone na dwie części:
  - część nr 1 – obejmuje usługę przygotowywania oraz wydawania dwudaniowych obiadów na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r. w ramach dożywiania osób dorosłych.
  - część nr 2 – obejmuje usługę przygotowania oraz dowozu dwudaniowych obiadów dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty częściowej. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia.

### **3. Część nr 1 – przygotowywanie oraz wydawanie dwudaniowych obiadów na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r. w ramach dożywiania osób dorosłych.**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz wydawanie dwudaniowych obiadów dla osób dorosłych na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r.
- 2) Szacunkowa ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia: 20160 (80 osób/dziennie x 252 dni).
- 3) Liczba osób objętych przedmiotem zamówienia: średnio 80 osób dziennie. Podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Ilość usług zleconych do wykonania w trakcie realizacji Umowy może być mniejsza lub większa od zadeklarowanej ilości, co jednak nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby Klientów objętych dożywianiem o 35%, a co za tym idzie liczby wydawanych obiadów.
- 4) Świadczeniem usług objęci będą klienci – osoby dorosłe Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli, w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek monitorować ilość wydawanych posiłków na zasadach określonych w umowie.

5) Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 1 stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach od 12.00 do 14.00.

6) Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu wykonawcy położonym na terenie miasta Nowa Sól. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku tj. co najmniej 30 miejsc siedzących przy stolikach (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania).

7) Lokal (pomieszczenie), w którym będą wydawane posiłki musi dysponować odpowiednim: oświetleniem, ogrzewaniem (temperatura nie może być niższa niż 21 stopni Celsjusza) oraz wentylacją, z zapewnionym zapleczem wymaganym przy świadczeniu usługi w zakresie wydawania posiłków. Lokal, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi być wyposażony w sprzęt i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia, tj. min. stoły, krzesła, wieszaki na ubrania.

8) Lokal (pomieszczenie), w którym będą przygotowywane posiłki, w którym będą wydawane posiłki musi spełniać warunki sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

9) Wykonawca winien posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, i wydawania potraw w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.

10) Wykonawca zobowiązany jest zapewniać osobom, którym wydaje posiłki dostęp do toalety z umywalką, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowaniu (Dz.U. z 2022 r. poz. 1225). Dział III, rozdział 6. Pomieszczenia higienicznosanitarne.

11) Do lokalu (pomieszczenia), w którym będą wydawane posiłki, wykonawca zobowiązany jest zapewnić swobodny dostęp osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. z 2024 r., poz. 1411).

Przez swobodny dostęp należy rozumieć zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych w budynku, w którym znajdują się lokal (pomieszczenie), w którym będą wydawane posiłki, a także zapewnienie wstępu do lokalu osobie korzystającej z psa asystującego oraz zapewnieniu osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób.

12) W ramach świadczenia usługi wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłek dwudaniowy. Przez posiłek dwudaniowy rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki spełniający następujące wymagania:

- a) porcja zupy - minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym (3 razy w tygodniu) lub warzywnym (2 razy w tygodniu) – inną na każdy dzień tygodnia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
- b) drugie danie, o gramaturze 400g, spełniające następujące wymagania minimalne:
  - porcje mięsne (3 porcje tygodniowo), w skład których wchodzi: 100g mięsa, 200g ziemniaków (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g surówki (surówka z uwzględnieniem warzyw i owoców sezonowych);
  - porcje bezmięsne (2 porcje tygodniowo) typu: makaron z sosem, lasagne, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ryba);

Dopuszcza się powtarzalność w zakresie dodatków do dania drugiego – surówek, nie więcej jednak niż 2 razy w tygodniu. Wskazane wartości obejmują gramaturę obowiązującą w chwili wydania porcji (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).

13) Wymagania dot. temperatury wydawanych porcji:

- a) zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
- b) drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
- c) produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.

14) Wykonawca zobowiązany będzie wyeksponować tygodniowy jadłospis w widocznym miejscu. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy.

15) Porcje powinny być przygotowywane z surowców dobrej jakości, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

16) W procesie przygotowywania porcji należy stosować tłuszcze roślinne. Porcje nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie porcji przygotowanych na bazie fast food. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

17) Przygotowanie porcji musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U z 2023 r. poz. 1448.) oraz zapisami HACCP/ GHP opracowanymi dla lokalu, w którym wydawane są porcje. Porcje muszą być przygotowywane przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

18) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego porcji we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem 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.

19) Sztućce i naczynia wykorzystywane do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.

20) Personel wykonawcy, zatrudniony przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać:

- a) określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- b) przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania systemu HACCP.

21) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej, jakości, z innych źródeł.

22) W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy zamawiającego z upoważnionym pracownikiem wykonawcy.

23) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku, wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie lub pocztą elektroniczną, przez zamawiającego.

24) Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 50.000,00 zł.

25) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania sposobu i jakości wykonania przedmiotu zamówienia. W razie zastrzeżeń zamawiającego w tym zakresie wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zalecenia zamawiającego i niezwłocznie dokonać zmiany sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.

#### **4. Część nr 2 – przygotowywanie oraz dowozu dwudaniowych obiadów dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r.**

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dowóz dwudaniowych obiadów dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” na zlecenie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Soli w okresie od 01.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.

2) Szacunkowa ilość posiłków dwudaniowych do przygotowania i dowozu w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia: 7560 (30 osób/dziennie x 252 dni).

3) Liczba osób objętych przedmiotem zamówienia: średnio 30 osób dziennie. Podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Ilość posiłków zleconych do wykonania w trakcie realizacji Umowy może być mniejsza lub większa od zadeklarowanej ilości, co jednak nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby Klientów objętych dożywianiem o 35%, a co za tym idzie liczby wydawanych obiadów.

3) Świadczeniem usług objęci będą osoby dorosłe - uczestnicy Dziennego Domu „Senior+” w Nowej Soli. Dzienna liczba dostarczonych posiłków będzie określana w danym dniu na podstawie listy obecności i zgłaszana telefonicznie do Wykonawcy do godziny 9:30. Wykonawca ma obowiązek monitorować ilość wydawanych posiłków na zasadach określonych w umowie.

4) Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 1 stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku, od godziny 12:00 do 13:00 do siedziby Dziennego Domu „Senior+”, zlokalizowanego na parterze budynku, położonego przy ul. Kasprowicza 12 w Nowej Soli, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

5) Wykonawca winien posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywania i dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach.

6) Posiłki muszą być dostarczone specjalistycznym transportem, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi środków transportu żywności, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do siedziby Dziennego Domu „Senior+” przy ul. Kasprowicza 12 w Nowej Soli, w termosach i bemarkach zabezpieczonych w opakowania termoizolacyjne zbiorcze, zapewniających właściwą temperaturę i posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.

8) W ramach świadczenia usługi wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłek dwudaniowy. Przez posiłek dwudaniowy zamawiający rozumie obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki spełniający następujące wymagania:

- a) porcja zupy - minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym (3 razy w tygodniu) lub warzywnym (2 razy w tygodniu) – inną na każdy dzień tygodnia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
- b) drugie danie, o gramaturze 400 g, spełniające następujące wymagania minimalne:

- posiłki mięsne (3 posiłki tygodniowo), w skład których wchodzi: 100g mięsa, 200g ziemniaków (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g surówki (surówka z uwzględnieniem warzyw i owoców sezonowych);
- posiłki bezmięsne (2 posiłki tygodniowo) typu: makaron z sosem, lasagne, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ryba);

Dopuszcza się powtarzalność w zakresie dodatków do dania drugiego – surówek, nie więcej jednak niż 2 razy w tygodniu. Wskazane wartości obejmują gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).

9) Zamawiający określa plan posiłków w następujący sposób:

- a) poniedziałek – danie mięsne,
- b) wtorek – danie mięsne,
- c) środa – danie bezmięsne,
- d) czwartek – danie mięsne,
- e) piątek – danie bezmięsne.

10) Wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:

- c) zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
- d) drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
- e) produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.

11) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać do siedziby Dziennego Domu „Senior +” tygodniowy jadłospis. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy.

12) Posiłki powinny być przygotowywane z surowców dobrej jakości, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

13) W procesie przygotowywania posiłków należy stosować tłuszcze roślinne. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

14) Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.), z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz zapisami HACCP/ GHP opracowanymi dla zakładu, w którym przygotowywane będą posiłki. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

15) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem 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.

16) Personel Wykonawcy, zatrudniony przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać:

- a) określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- b) przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania systemu HACCP.

17) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i dowóz posiłków wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej, jakości, z innych źródeł.

18) W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy zamawiającego z upoważnionym pracownikiem wykonawcy.

19) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez zamawiającego.

20) Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada wykonawca.

21) Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 50.000,00 zł.

22) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania sposobu i jakości wykonania przedmiotu zamówienia. W razie zastrzeżeń zamawiającego w tym zakresie wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zalecenia zamawiającego i niezwłocznie dokonać zmiany sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.