

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla mieszkańców Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego im. Joanny Cieślik w Przasnyszu

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostawa posiłków dla mieszkańców pobytu dziennego i całodobowego w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym im. Joanny Cieślik w Przasnyszu.
2. Zamówienie będzie realizowane 7 dni w tygodniu dla osób na pobycie całodobowym oraz dni w tygodniu tj. w dni robocze dla osób na pobycie dziennym.
3. Wydawanie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, łącznie z dniami świątecznymi oraz wolnymi od pracy, w okresie od 12 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.
4. Dla 9 osób posiłki dostarczane będą 7 dni w tygodniu (także w dni świąteczne), natomiast dla 11 osób 5 dni w tygodniu t.j dni robocze.
5. Zamawiający szacuje że w okresie od 12.01.2026r do 31.12.2026r. należy dostarczyć:
 - śniadania – 5896 sztuk
 - obiady- 5896 sztuk
 - kolacje – 3186 sztuk
6. Szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości. W przypadku, gdy dostawa obiadów, śniadań i kolacji będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów, śniadań i kolacji danego dnia według zamówień Zamawiającego. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji uczestników Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego im. Joanny Cieślik w Przasnyszu.
7. Posiłki będą dostarczane codziennie do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego im. Joanny Cieślik w Przasnyszu w godzinach:
 - Śniadanie godz. 7.30
 - Obiad godz. 12.40
 - Kolacja w godz. 17:30 – 18:00

przez 7 dni tygodnia od poniedziałku do niedzieli, w liczbie dziennej wskazanej przez Zamawiającego (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) najpóźniej z wyprzedzeniem 24-godzinnym.

8. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki muszą składać się z trzech części: śniadanie, obiad z 2 dań- zupa, II danie, kompot; kolacja.
9. Odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu planowego wydawania posiłków.
10. Wykonawca, najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usługi opracuje i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na kolejny okres jednego tygodnia. W przypadku zmiany jadłospisu z przyczyn niezależnych od Wykonawcy powiadomi on Zamawiającego najpóźniej 24 godziny przed planowanym terminem wydawania posiłków.
11. Posiłki dostarczone przez Wykonawcę mają być zgodne z wymaganiami Zamawiającego oraz aktami prawnymi regulującymi tego rodzaju Usługi, a w szczególności z:
 - a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2022, poz. 2132 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wydanymi na jej podstawie przepisami wykonawczymi,
 - b) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
 - c) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz.29),
 - d) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
 - e) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2010 r., poz.1525 ze zm.),
 - f) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
 - g) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
 - h) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności,
 - i) Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/ 109/ EWG,
 - j) Rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - k) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- l) przepisami dotyczącymi substancji i preparatów chemicznych,
- m) przepisami dotyczącymi produktów biobójczych,
- n) przepisami z obszaru BHP dotyczącymi stosowania substancji i preparatów chemicznych.

Całodzienny zestaw żywieniowy powinien być skalkulowany na co najmniej 2500 kcal.

1. Menu śniadaniowe powinno być zróżnicowane z wykorzystaniem takich substratów jak:

- napoje: herbata lub kawa zbożowa w postaci suchej do zaparzenia w kuchni Zamawiającego,
- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.,
- wędlina (z zastrzeżeniem, że wędliny drobiowe nie będą podawane częściej niż raz na dwa tygodnie), twarożek, sery (z zastrzeżeniem, że nie będą podawane sery topione i sojowe), jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznicą, omlet, zupa mleczna
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce

2. Gorący obiad powinien składać się z dwóch dań i napoju:

- a) pierwsze danie: zupa na wywarze mięsny lub warzywny/zupa krem (500 ml), pieczywo (50 gram),
- b) drugie danie z wykorzystaniem takich produktów jak: ziemniaki lub zamiennie ryż, makaron, kasza, kopytka – każde po 250g; porcja mięsa, schab duszony, pierś gotowana (100g – bez sosu, z sosem 150g), kotlet schabowy (bez panierki – 100g, z panierką 150g), kotlet z piersi kurczaka (bez panierki -100g, z panierką 150g), kotlet mielony (120g), gołąbek (150g bez sosu, z sosem 200g), pieczeń warzywna (100g – bez sosu, z sosem 150 g), udziec z kurczaka (150g), pałki z kurczaka (150g), pulpet drobiowy (100g bez sosy, 150g z sosem), potrawka – gulasz (150g), kotlet jajeczny (150g), ryba, nuggetsy rybne (bez panierki 100g, z panierką 150g), pierogi z mięsem, pierogi z owocami, pierogi ruskie (350g), naleśniki z serem, naleśniki ze szpinakiem, krokiety z mięsem (300g), leniwe z bułką tartą lub cynamonem (350g), makaron penne z mięsem, makaron spaghetti z sosem bolońskim, makaron tagiatelle z sosem mięsnym, grzybowym, śmietanowym, makaron z serem i skwarkami, makaron z serem i polewą truskawkową (300g), surówka (100g), świeże warzywa typu mizeria, sałata, pomidor – 100 g, warzywa gotowane w tym: buraczki, marchewka z groszkiem, brokuł, kalafior, fasolka, (150g); kompot 250ml.

3. Menu kolacyjne Może się składać z takich produktów jak:

- sałatka, mix wędlin (z zastrzeżeniem, że wędliny drobiowe nie będą podawane częściej niż raz w tygodniu), i serów (z zastrzeżeniem, że nie będą podawane sery topione i sojowe), produkty z jaj, ryb, i inne.
- pieczywo jasne i ciemne,

- napoje zimne ,
- kawa zbożowa, herbata w stanie suchym do zaparzenia w kuchni Zamawiającego.

Alternatywnie Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym może dostarczyć kolację na ciepło.

12. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
13. Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie, ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
14. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania.
15. Zamawiający wymaga, aby wszystkie elementy składające się na gorący obiad w danym dniu zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem dostarczane były w termosach i pojemnikach spełniających wymogi odnoszące się do transportu żywności, w tym gorących napojów oraz dań gorących. W każdym opakowaniu/termosie/ winna znajdować się taka liczba porcji jaka wynika z Zamówienia złożonego przez Zamawiającego.
16. Wykonawca odpowiada za zabranie pojemników, w których dostarcza posiłki, ich mycie i za usuwanie i utylizację resztek jedzenia, odpadów i śmieci.

Pozostałe wymogi:

1. Jadłospis:

- a) tygodniowy jadłospis powinien zawierać 4 posiłki mięsne i 3 posiłki bezmięsne, gramaturę produktu, a także jego kaloryczność,
 - b) tygodniowy jadłospis na dany tydzień należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą,
 - c) każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą,
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 8 dni.
1. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów.
 2. Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi.

3. W tym przypadku wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione koszty zakupu danej usługi tj. dowozu posiłków u innego wykonawcy,
4. Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczanych obiadów zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 20202 r. poz. 2132, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

Dostarczanie gorących posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - a) dostarczać gorące obiady własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - b) posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących obiady,
 - c) przygotowane posiłki dostarczyć w termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków,
 - d) przed dostarczeniem posiłków pobrać próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz.545).

Rozliczanie posiłków:

1. Posiłki będą rozliczane w cyklach miesięcznych,
2. Rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej,
3. Wysokość wynagrodzenia za realizowaną usługę obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem Umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności: przygotowanie posiłku, pakowanie, transport i dostawę do miejsca wskazanego przez zamawiającego, ewentualne opłaty dodatkowe.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczenia usług do siódmego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z załącznikiem zawierającym zestawienie liczbowe posiłków dowiezionych do Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego im. Joanny Cieślik w danym miesiącu,
5. W przypadku powstania oszczędności z tytułu dostarczania mniejszej liczby posiłków niż przewiduje umowa, Zamawiający może przeznaczyć te pieniądze na zamówienie u Wykonawcy dodatkowych produktów spożywczych na specjalne okazje, np. święta, wigilię itp.

6. Merytoryczny sposób rozliczania i wydawania obiadów będzie uzgodniony z odpowiedzialnymi w tym zakresie pracownikami Zamawiającego.

Kontrola - Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

1. Jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
2. Prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową, a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania posiłków
3. Spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
4. Realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)