

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy posiłków dla 30 Uczestników/Uczestniczek Projektu pn. „Pogodni dojrzały w Porąbce”

Zamówienie będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie śniadania, obiadu w formie ciepłego posiłku oraz odbiór resztek po posiłku.

- Śniadanie w formie szwedzkiego stołu.
- Obiad w formie ciepłego posiłku będzie obejmował zupę oraz drugie danie, serwowane jako pełny zestaw obiadowy.
- Napój ciepły oraz zimny do każdego posiłku

Okres realizacji usługi będzie trwał od dnia podpisania umowy lipiec 2025 r. do 30 września 2027 r (codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt, dni ustawowo wolnych od pracy oraz wyjazdów na wycieczki Uczestników Projektu).

Wymogi ogólne:

- ❖ Jadłospis powinien być dostosowany do wskazanych diet:
 - Dieta lekka - Dieta przewidziana dla osób starszych (cierpiących na nadciśnienie tętnicze) i mających problemy ze strony układu trawienego. Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i dostarczyć takiej ilości składników pokarmowych, jak dieta normalna. Do sporządzenia posiłków należy wybierać produkty łatwostrawne oraz techniki sporządzania posiłków takie jak – gotowanie, duszenie, pieczenie, z ograniczoną ilością tłuszczu oraz soli.
 - Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) - Dieta przewidziana jest przede wszystkim dla diabetyków. Zadaniem diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki oraz zapewnienie pożądanego stanu zdrowia. Dieta polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogata powinna być w warzywa o niskim wskaźniku glikemicznym. Posiłki powinny zawierać błonnik, pieczywo pełnoziarniste, chude mięso, produkty z chudego mleka. Z diety tej należy wykluczyć glukozę, fruktozę, sacharozę, ograniczyć pokarmy smażone.
- ❖ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania wszystkich posiłków na bazie produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych.
Zabrania się stosowania w ramach przygotowywanych posiłków:
 - produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy instant, buliony w kostkach, puree ziemniaczane instant);
 - półproduktów przemysłowych (np. gotowych mieszanek przypraw z dodatkiem konserwantów, sztucznych aromatów, barwników, wzmacniaczy smaku, takich jak glutaminian sodu);
 - gotowych dań przemysłowych, mrożonych lub puszkowanych, z wyjątkiem nieprzetworzonych składników (np. konserwowa ciecierzka bez dodatków).



Posiłki powinny być przygotowywane samodzielnie przez Wykonawcę, na bazie naturalnych surowców, przy użyciu technik kulinarnych takich jak: gotowanie, duszenie, pieczenie, gotowanie na parze. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże, filetowane, bez ości. Dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, a owoce powinny być czyste i dojrzałe.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania wykazu użytych surowców i składników, przedstawienia atestów oraz przeprowadzenia wrywkowej kontroli sposobu przygotowania posiłków.

- ❖ Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.
- ❖ W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia napojów do każdego posiłku (śniadanie oraz obiad).
 - Każdemu Uczestnikowi/Uczestniczce należy zapewnić do każdego posiłku: minimum 250 ml ciepłego napoju (np. herbata czarna, zielona, owocowa, ziołowa; kawa zbożowa; kawa naturalna na życzenie i zgodnie z zaleceniami dietetyka),
 - minimum 250 ml zimnego napoju (woda niegazowana, sok 100% bez dodatku cukru lub kompot z owoców świeżych lub mrożonych, bez konserwantów).
- ❖ Wymagania jakościowe:
 - Napoje muszą być przygotowane z produktów naturalnych, bez sztucznych dodatków (barwników, aromatów, słodzików);
 - Zabrania się stosowania napojów typu instant (np. herbata granulowana, kawa rozpuszczalna 3w1, napoje w proszku);
 - Kompoty i soki nie mogą być dosładzane cukrem ani sztucznymi słodzikami;
 - Woda do picia musi być dostępna dla uczestników przez cały dzień.
- ❖ Sposób serwowania i wyposażenie:
 - Ciepłe napoje dostarczane będą w odpowiednich urządzeniach grzewczych (np. termosach, warnikach), umożliwiających utrzymanie właściwej temperatury do momentu podania.
 - Wykonawca zapewni na miejscu odpowiednie urządzenia grzewcze oraz wszelkie niezbędne akcesoria techniczne (przedłużacze, kable i inne elementy konieczne do bezpiecznego podłączenia i użytkowania urządzeń).
 - Wykonawca zapewni na miejscu biodegradowalne lub kompostowalne naczynia do napojów (np. filiżanki, kubki, szklanki) przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów.
- ❖ Wykonawca zamówienia zobligowany jest do dostarczania – z jednotygodniowym wyprzedzeniem zatwierdzonych przez dietetyka jadłospisów dekadowych wraz z niezbędną dokumentacją tj. tabele z wyliczeniem składników takich jak ilości poszczególnych potraw w kalorie, węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik, sód oraz składowe poszczególnych potraw z wyszczególnionymi alergenami tzw. analiza zagrożeń) jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.

- ❖ Posiłki mają być takie same dla wszystkich Uczestników/Uczestniczek przy zastrzeżeniu ewentualnej konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich, wegańskich) oraz posiłków dostosowanych do obowiązkowych indywidualnych diet, o których Wykonawca zostanie poinformowany zaraz po tym jak Uczestnik/Uczestniczka Projektu poinformuje Zamawiającego o takim fakcie.
- ❖ Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
- ❖ Harmonogram godzinowy posiłków przyporządkowany będzie wymaganiom Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
- ❖ Wyżywienie ma być dostarczane do Placówki własnym transportem, w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach biodegradowalnych lub kompostowalnych, dopuszczone do kontaktu z żywnością. Wykonawca zapewnia również jednorazowe sztucze potrzebne do posiłków.
- ❖ Transport realizowany jest środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne, z możliwością utrzymania właściwej temperatury przewożonych posiłków (minimum +65°C dla dań gorących);
- ❖ Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu, który:
 - obejmuje oddzielny dowóz śniadania oraz oddzielny dowóz obiadu każdego dnia, w celu zagwarantowania świeżości i odpowiednich walorów smakowych oraz odżywczych posiłków;
- ❖ Wykonawca zapewni na miejscu odpowiednie urządzenia grzewcze oraz wszelkie niezbędne akcesoria techniczne (przedłużacze, kable i inne elementy konieczne do bezpiecznego podłączenia i użytkowania urządzeń do serwowania napoi).
- ❖ Wykonawca zapewni na miejscu biodegradowalne lub kompostowalne naczynia do napojów (np. filiżanki, kubki, szklanki) przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów.
- ❖ Wykonawca zapewni na miejscu biodegradowalne lub kompostowalne naczynia do podania zestawu obiadowego (np. talerzyki, naczynie do zupy, sztucze) przeznaczone do serwowania zestawu obiadowego.
- ❖ Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do: zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłku odbywało się z zachowaniem zasad higieny, poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków, oraz środkiem transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi.
- ❖ Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu spożywania posiłków każdorazowo podczas pierwszego oraz drugiego posiłku.
- ❖ Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru resztek po posiłku oraz do odbioru pojemników oraz sztuców
- ❖ Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na obiady oraz/lub poczęstunki w zależności od ilości Uczestników/Uczestniczek.