

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa wyżywienia dla uczestników Klubu Seniora w Dukli (KS w Dukli) w okresie od lipca 2024 do grudnia 2024.
- 2) Zakres usług obejmuje przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 20 osób przez wszystkie poniedziałki i środy (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy), począwszy od 15 lipca 2024 r (włącznie).
- 3) Wyżywienie obejmuje śniadanie oraz obiad dwudaniowy z podwieczorkiem.
- 4) Zamawiający zastrzega, że podana w pkt. 2 liczba uczestników jest orientacyjna i może się zmieniać +/- 5 osób, w zależności od ilości zgłoszeń. W związku z tym, rzeczywista ilość posiłków na wydarzenia wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania.
- 5) Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie za zamówione i zrealizowane wyżywienie, płatne za dany miesiąc w oparciu o faktyczną liczbę zrealizowanych dostaw wyżywienia.
- 6) Wymagania dotyczące dwudaniowego obiadu:
 - a) Klub Seniora w Dukli dysponuje własną zastawą stołową, w związku z czym Wykonawca zapewnia dostawę obiadu w naczyniach zbiorczych do rozdysponowania w Klubie Seniora;
 - b) Dwudaniowy obiad obejmuje zupełny, drugie danie, kompot niesłodzony oraz podwieczorek; dania wybierane z poniższej listy:
 - Zupa (400 ml / os.), np. rosół z makaronem, krupnik polski, pomidorowa, koperkowa, barszcz czerwony, pieczarkowa, kapuśniak, ogórkowa, barszcz biały;
 - Ziemniaki jadalne tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych (250 g/os.);
 - Kluski śląskie, kopytka, makaron, kasza jaglana, jęczmienna lub gryczana (200 g/os.);
 - Ryż na sypko (150 g/os.);
 - Sosy (80 g/os.);
 - Surówki, warzywa gotowane (150 g/os.);
 - Porcja mięsa wieprzowego lub wołowego (100 g/os.);
 - Udko z kurczaka (250 g/os.) – 1 szt.;
 - Filet z drobiu (80 g/os.);
 - Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana; przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie (100 g/os.);
 - Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g (250 g/os.);
 - Kotlet z jaj (80 g/os.);
 - Potrawy bezmięsne (300 g/os.);
 - Kompot (250 ml/os.);
 - Podwieczorek, np. jogurt, owoce sezonowe, ciasto, ciastka, bułka mleczna z masłem, za wyjątkiem suchego pieczywa typu: chałka, suche rogalce, sucharki, wafle ryżowe, paluszki;
- 7) Wymagania dotyczące śniadania - powinno składać się z wybranych produktów, spośród niżej wymienionych: 13 dag pieczywa (chleb pszenny lub zamiennie chleb razowy, żytni lub bułki pszenne), 20 g masła (82%

tłuszczu naturalnego), 6 dag wędliny drobiowej lub wieprzowej chudej, zamiennie 10 dag parówek lub kielbasy na ciepło, 10 dag sera białego lub 10 dag sera żółtego lub serków topionych, serka granulowanego, waniliowego (125g), jajek w majonezie dwie sztuki, pasty rybnej, jajecznej, lub twarogowej 10 dag, 5 dag ogórka zielonego, konserwowego lub kiszzonego, rzodkiewek 30 g, sałaty 30 g, 10 dag pomidora. Dodatkowo marmolady/dżemu, miodu 30g, ketchupu 30 g, musztardy 30 g, chrzanu 30g. Klub Seniora w Dukli dysponuje własną zastawą stołową, w związku z czym Wykonawca zapewnia dostawę śniadania w naczyniach zbiorczych do rozdysponowania w Klubie Seniora

8) Organizacja dostaw posiłków:

- a) dostawa do Klubu Seniora w Dukli, ul. Trakt Węgierski 8a (parter), 38-450 Dukla;
- b) posiłki mają być dostarczane w dniach i godzinach uzgodnionych z Zamawiającym;
- c) w ramach dostaw należy uwzględniać różnorodność posiłków, zwłaszcza poprzez unikanie powtarzalności dań oraz uwzględnienie sezonowych owoców i warzyw;
- d) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Posiłki powinny być wykonane bez użycia produktów typu instant, gotowych produktów oraz ulepszcaczy.
- e) Zamawiający nie wyraża zgody na to aby dania, np.: kotlety, pierogi, frytki, ziemniaki itp. były smażone na fryturze (tzw. głębokim tłuszczu).
- f) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Na żądanie Zamawiającego, wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części. Analiza obejmuje podanie składników i zawartości dań oraz innych danych żądanych przez zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń, wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed jego wprowadzeniem do stosowania.
- g) Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - gorące zupy minimum + 75° C
 - gorące II dania minimum + 65° C
 - gorące napoje minimum + 80° C
 - surówki i sałatki maximum + 11° C

9) Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

10) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników, a także umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego kontrolę realizacji tego obowiązku, bez ograniczeń, także poprzez kontrole dokumentów.

11) Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.

12) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

13) Dodatkowe wymagania:

- a) Przy realizacji zamówienia wykonawca ma obowiązek używać przedmiotów wielokrotnego użytku. Zasada to nie dotyczy worków na śmieci, kompostowalnych rękawic do przygotowywania posiłków.
- b) Wszystkie ewentualne przedmioty jednorazowego użytku muszą nadawać się do recyklingu, być wykonane z tworzyw sztucznych nadających się do recyklingu albo z materiału nadającego się do kompostowania.
- c) Wszystkie produkty używane przez wykonawcę do mycia rąk, zmywania naczyń i czyszczenia muszą spełniać wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.
- d) Wszystkie ręczniki papierowe w rolkach i papier kuchenny muszą spełniać wymogi znakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.