



Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usługi pn.: „Przygotowanie oraz dostawa posiłków dla uczestników pobytu dziennego i całodobowego w Centrum Opiekuńczo Mieszkalnym w Sępólnie Krajeńskim.”
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie oraz dostawę na adres wskazany przez zamawiającego posiłków dziennie:
 - dla pobytu dziennego: śniadania, obiad dwudaniowy (zupa + II danie),
 - dla pobytu całodobowego: śniadania, obiad dwudaniowy (zupa + II danie), kolacja.
3. Zamówienie będzie realizowane przez czas trwania umowy, dla 9 uczestników przybywających w Centrum całodobowo – przez 7 dni w tygodniu oraz dla 11 uczestników przebywających w Centrum w ramach pobytu dziennego – przez 5 dni w tygodniu tj. w dni robocze
4. Zamawiający szacuje, że przez okres trwania umowy tj. od 20 maja do 31.12.2025 r. (226 dni w tym 147 dni roboczych), należy dostarczyć:
 - 1) dla osób na pobycie całodobowym (codziennie):
 - a) śniadania – 9 posiłków
 - b) obiady – 9 posiłków
 - c) kolacje – 9 posiłków
 - 2) dla osób na pobycie dziennym (w dni robocze):
 - a) śniadania – 11 posiłków
 - b) obiady – 11 posiłków
 - 3) Przez okres realizacji zamówienia Wykonawca dostarczy szacunkowo:
 - a) śniadań – 3651
 - b) obiadów - 3651
 - c) kolacji – 2034

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. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości dostarczanych porcji śniadań, obiadów i kolacji danego dnia według zamówień Zamawiającego. Liczba posiłków uzależniona jest od



faktycznej frekwencji (ilości) uczestników Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Sępólnie Krajeńskim.

Pozostałe informacje:

- Posiłki będą dostarczane codziennie, we wszystkie dni tygodnia w godzinach: śniadanie 7⁰⁰ - 8⁰⁰, obiad wraz z kolacją 12⁰⁰ - 13⁰⁰. Pozostawiane w termicznych pojemnikach zapewniających zachowanie ciepła, odbierane bezpośrednio przez upoważnionego pracownika COM przy wejściu do budynku poprzez pisemne potwierdzenie odbioru.
- Odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu wydawania posiłków,
- Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 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,
- Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi. W tym przypadku Wykonawca zapewnia pojazd zastępczy.
- Wykonawca musi posiadać zaświadczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki.
- Przygotowane posiłki należy dostarczyć w atestowanych termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.
- W przypadku wystąpienia problemów zdrowotnych u któregoś z mieszkańców, które będą wymagały stosowania specjalnej diety (np. dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta niskokaloryczno-cukrzycowa, dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – wątrobowa, trzustkowa, dieta lekkostrawna wysokobiałkowa, dieta lekkostrawna żołądkowa, dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji, dieta indywidualna – specjalna wg zaleceń lekarza i inne), Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami lekarza lub dietetyka.
- Posiłki dietetyczne powinny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diety. Ich ilość uzależniona jest od rzeczywistych zgłaszanych potrzeb przez osoby uprawnione do korzystania z posiłków



- O zmianie ilości posiłków zamawianych w poszczególnych dietach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15⁰⁰ telefonicznie poprzez SMS lub mailowo.
- Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w dniu następnym po dniu dostawy do godz. 8⁰⁰. Odpadki stanowią własność Wykonawcy.
- Jadłospis na dany cykl 7 dniowy należy przedłożyć Zamawiającemu z 7-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą, każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą.
- Potrawy powinny być przygotowywane metodą gotowania, gotowania na parze, duszenia, pieczenia. Ograniczona powinna zostać metoda smażenia, w szczególności smażenia na głębokim tłuszczu.
- Przynajmniej trzy razy w tygodniu powinien pojawić się produkt mleczny – mleko, napój mleczny fermentowany lub ser. W razie potrzeby na podstawie oświadczenia Zamawiającego dostawca może zostać zobowiązany o stosowanie produktów bez laktozowych.
- Jaja nie powinny występować częściej niż 3 razy w tygodniu, przy czym w obrębie jednego dnia mogą wystąpić w 1 posiłku.
- Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie koszty sprzętu/termosy/pojemniki itd., koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu spełniającym warunki sanitarne przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje (kucharz/technolog żywienia/dietetyk, inne)

Specyfikacja posiłku:

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:
Śniadanie wraz z napojami:
 - a) pieczywo pszenne + pieczywo wieloziarniste nie mniej niż 250 g na osobę,
 - b) masło - nie mniej niż 20 g na osobę. Masło o zawartości minimum 75 % - musi być w oryginalnym opakowaniu,
 - c) wszystkie chleby muszą być krojone w pierwszym dniu spożycia, data ważności musi być potwierdzona etykietą,
 - d) dodatki do chleba w pojemnikach jednorazowych plastikowych zamykanych próżniowo/pojemnik + folia spożywcza / pojemniki do żywności typu: wędlina, ser żółty, ser topiony,



- e) wędlina i wyroby wędliniarskie nie mniej niż 50 g na osobę - dopuszcza się podanie raz w tygodniu wędliny podrobowej, wędliny typu mielonka - w pozostałe dni zawartość mięsa w wędlinie nie może być mniejsza niż 85 %,
- f) sałatki (różne) - nie mniej niż 100 g na osobę,
- g) twarogi (np. ze szczypiorkiem) - nie mniej niż 100 g na osobę,
- h) ser żółty - nie mniej niż 100 g na osobę,
- i) jajko - nie mniej niż 1 jajko na osobę,
- j) pasztet, ser topiony nie mniej niż 50 g na osobę,
- k) do każdego śniadania obowiązkowo warzywa jako dodatek np. pomidor, ogórek, rzodkiewka itp. (pokrojone w plastry) - nie mniej niż 50 g na osobę,
- l) 1x w tygodniu ciepłe śniadanie np. parówka gotowana, jajecznica itp.,
- m) 1 x w miesiącu (pierwszy poniedziałek miesiąca) napoje gorące typu herbata 2 paczki po 100 sztuk + 1 paczka herbata owocowa po 100 szt.,
- n) 1x w miesiącu (pierwszy poniedziałek miesiąca) 6 kg cukru droбноziarnistego,
- o) 1 x w tygodniu (poniedziałek) 15 świeżych cytryn (w całości).

2. Obiad wraz z napojami:

- 1) porcja zupy - minimum 400 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym (4 razy w tygodniu) lub warzywnym (4 razy w tygodniu) – inną na każdy dzień tygodnia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
- 2) drugie danie
 - a) mięso gotowe do spożycia nie mniej niż 150 g na osobę,
 - b) ryba/filet bez ości gotowa do spożycia - nie mniej niż 200 g na osobę (w każdy piątek),
 - c) surówki do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety - nie mniej niż 150 g na osobę, częstość podania tej samej surówki i warzyw nie może przekraczać 4 dni,
 - d) ziemniaki gotowe do spożycia nie mniej niż 150 – 200 g na osobę,
 - e) inne potrawy gotowe do spożycia np. naleśniki, zapiekanka, pierogi, leczo, bigos, lasagne itp. - nie mniej niż 300 g na osobę,
 - f) minimum trzy razy w tygodniu powinien być obiad mięsny - wtorki, czwartki, niedziele (np. drób, wieprzowina itp.), mięso w postaci zmielonej jest dopuszczalne tylko dwa razy w tygodniu a raz w tygodniu ryba/filet,
 - g) zamienniki ziemniaków typu kasza, makaron, ryż itp. jest dopuszczalny dwa razy w tygodniu,



h) napoje 400 ml na osobę niesłodzone (kompot).

3. Kolacja wraz z napojami

- a) pieczywo pszenne + pieczywo wieloziarniste nie mniej niż 250 g na osobę,
 - b) masło nie mniej niż 20 g. na osobę. Masło o zawartości minimum 75 % - musi być w oryginalnym opakowaniu,
 - c) wszystkie chleby muszą być krojone w pierwszym dniu spożycia, data ważności musi być potwierdzona etykietą,
 - d) dodatki do chleba w pojemnikach jednorazowych plastikowych zamykanych próżniowo / pojemnik + folia spożywcza / pojemniki do żywności typu: wędlina, ser żółty, ser topiony,
 - e) wędlina i wyroby wędliniarskie nie mniej niż 50 g na osobę - dopuszcza się podanie raz w tygodniu wędliny podrobowej, wędliny typu mielonka w pozostałe dni zawartość mięsa w wędlinie - nie może być mniejsza niż 85 %,
1. Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie, ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
 2. Dzienna norma kaloryczności dla jednej osoby wynosi:
 - dla pobytu dziennego: 2300 kcal (+/- 5%),
 - dla pobytu całodobowego: 2700 kcal (+/- 5%),
 3. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, przy czym posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie kaloryczne dorosłego człowieka,

Dostarczenie posiłków do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Sępólnie Krajeńskim:

Wykonawca jest zobowiązany:

- przed dostarczeniem posiłków do Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Sępólnie Krajeńskim Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczanych posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

Rozliczanie posiłków:

1. Dostarczone posiłki będą rozliczane w cyklach miesięcznych.



2. Rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczenia usług do 4 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z załącznikiem zawierającym zestawienie liczbowe posiłków dowiezionych w danym miesiącu.
4. W grudniu 2025 roku Wykonawca prześle rozliczenie do 31 grudnia.

Kontrola:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

- jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem
- stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
- prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową, a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania gorących posiłków
- spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
- 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).

Posiłki dostarczone przez Wykonawcę muszą 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 2020, poz. 2021 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, Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, (Dz. U. z 2015 r., poz.29),
- c) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,



- d)** Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, (Dz.U. z 2010 r., poz.1525 ze zm.),
- e)** Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
- f)** Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
- g)** Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności,
- h)** 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,
- i)** Rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- j)** Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- k)** przepisami dotyczącymi substancji i preparatów chemicznych,
- l)** przepisami dotyczącymi produktów biobójczych,
- m)** przepisami z obszaru BHP dotyczącymi stosowania substancji i preparatów chemicznych.