

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

### „Przygotowanie posiłków z dostawą do Dziennego Domu Senior+ przy ul. Lotniczej 5 w Bielawie w roku 2022”

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków z dostawą do Dziennego Domu Senior + przy ul. Lotniczej 5 w Bielawie w roku 2022 dla maksymalnie 75 osób od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, oraz wolnych od pracy.

- 1) Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba osób ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego, zależnych od frekwencji (średnio 55 posiłków 2021r dziennie). **Przewidywana całkowita ilość posiłków w okresie świadczenia usługi tj. od 03 stycznia 2022 do 31 grudnia 2022 wynosi 11655 szt.**
- 2) Ilość zamawianych posiłków określona będzie przez zamawiającego codziennie do godziny 9:30
- 3) Godziny dostarczenia posiłków do Dziennego Domu Senior + ul Lotnicza 5:  
**12:45-13:00**
- 4) Na wyżywienie składa się:
  - zupa - minimum 0/5 litra zupy gotowanej na wywarze mięsny lub warzywny plus 2 kromki chleba,
  - II danie - minimum 150gram mięsa, ryby( waga po przetworzeniu) lub jaja, 150 gram surówki, jarzyn lub warzyw gotowanych, min. 150 ,mililitrów kompotu , soku lub napoju, 150-200 gram gotowanej kaszy , ryżu, makarony , 2x w tygodniu ziemniaki
- 5) Posiłki winny być dostarczone w jednorazowych opakowaniach wraz ze sztućcami jednorazowymi.
- 6) Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
- 7) Temperatura winna zostać utrzymywana przez cały czas wydawania posiłków. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 8) Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla seniorów. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej.
- 9) Dopuszcza się dwa razy w tygodniu przygotowanie posiłku bez mięsa np. ryby, jaja.
- 10) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu. Jadłospis ten powinien być dostarczony Zamawiającemu na 3 dni przed okresem jego obowiązywania.
- 11) W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego przedmiot umowy
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.