

Załącznik Nr 4

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dla zadania pn.:

***„Przygotowywanie posiłków na potrzeby Punktu Opieki Diennej
w Ciechocinie”***

1. Zamawiający zakłada, że dziennie należy dostarczyć **10 posiłków** – w tym:

- w roku **2025** należy dostarczyć około **1670 posiłków**,
- w roku **2026** należy dostarczyć około **2520 posiłków**,
- w roku **2027** należy dostarczyć około **2550 posiłków**.

ŁĄCZNA PRZEWIDYWANA ILOŚĆ POSIŁKÓW – 6740.

Zamawiający gwarantuje realizację **minimum 75%** szacunkowych ilości posiłków.

2. Dostawa posiłków odbywać się będzie **do siedziby GOPS** (ul. Drzymały 20 A, Chojnice) począwszy od dnia 5 maja 2025 roku (lub od dnia zawarcia umowy jeżeli czynność ta nastąpi po 5 maja 2025 roku) do dnia 31 grudnia 2027 roku, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych, w których Punkt nie będzie pracował.
3. Dostawa posiłków odbywać się będzie w godzinach: **12.30 – 13.30**. W szczególnych sytuacjach istnieje możliwość zmiany godziny dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
4. Przewidywana liczba posiłków **może ulec zmianie**. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według podanej ceny, co oznacza, że Zamawiający zapłaci wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Liczba posiłków uzależniona będzie od **frekwencji** uczestników. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany (telefonicznie) najpóźniej do godz. 9.00 w dniu wykonania usługi.
6. Posiłek powinien składać się z obiadu w formie drugiego dania. Przykładowe produkty i minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 osoby (1 osobo/dzień) (w tym po obróbce termicznej):
- **produkt węglowodanowy** (150-200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka;
 - **produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego** (150-200g): mięso (np. sztuka mięsa, kotlet mielony, zrazy, udziec kurczaka, pierś z kurczaka, kotlet schabowy, gulasz itp.) bądź ryba;
 - **surówka, jarzyny gotowane** (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny);
 - **inne potrawy** typu: gulasz, leczo, risotto, pierogi, naleśniki, placki - 500g.
7. Posiłki muszą być świeże, przygotowane w dniu dostarczenia i ciepłe w trakcie serwowania.

8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu (z min. trzydniowym wyprzedzeniem). Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w przedstawionym jadłospisie.
9. Przygotowane posiłki powinny być urozmaicane i dostosowane do potrzeb żywieniowych osób starszych, z możliwością dostosowania menu do ewentualnych potrzeb dietetycznych, które mogą występować u uczestników.
10. Wykonawca podczas przygotowywania posiłków winien jest przestrzegać zaleceń i norm sanitarnych.
11. Wykonawca będzie kontrolował aktualny stan badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem posiłków.
7. Posiłki winny być przygotowywane ze świeżych, pełnowartościowych produktów zakupionych przez Wykonawcę we własnym zakresie.
8. Posiłki winny być estetycznie podane i dostarczane w jednorazowych opakowaniach (bez sztuców), umożliwiających bezpośrednią konsumpcję, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty dopuszczonych prawem do pakowania i transportowania żywności (w szczególności atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub inne równoważne wydawane przez podmioty uprawnione).
9. Opakowania, w których dostarczane są posiłki, powinny być wykonane z materiałów ekologicznych.
10. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez m.in. eliminowanie z użycia przedmiotów z tworzyw sztucznych, rezygnacji z używania jednorazowych toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych.
11. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dopuszczające dokumenty.
12. Posiłki muszą uwzględniać różne rodzaje diet:
 - dieta podstawowa,
 - dieta lekkostrawna,
 - dieta bezglutenowa,
 - dieta wegetariańska,
 - inne – zgodnie z zaleceniami lekarza/ dietetyka.

Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca uwzględni zgłoszone przez Zamawiającego przypadki diety/cukrzycy/innych indywidualnych wymagań.

13. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.