ZOW.A.27.4.2026

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)
„Przygotowanie posiłków z dostawą do Dziennego Domu Senior+ przy ul. Lotniczej 5 w Bielawie”

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków z dostawą do Dziennego Domu Senior+ przy ul. Lotniczej 5 w Bielawie dla maksymalnie 80 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 65 posiłków 2026 r. dziennie). **Przewidywana całkowita ilość posiłków w okresie świadczenia usługi od 01 września 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. wynosi 5300 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:
   12:30-13:30

4) Na wyżywienie składa się:
   - zupa - minimum 0/5 litra zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym,
   - II danie - minimum 150gram mięsa, ryby(waga po przetworzeniu) lub jaja, 150 gram surówki, jarzyn lub warzyw gotowanych, 150-200 gram gotowanej kaszy , ryżu, makarony , 2x w tygodniu ziemniaki

5) Posiłki winny być dostarczone;
   - w jednorazowych opakowaniach wraz ze sztućcami jednorazowymi,
     lub
   - w termosach obiadowych
     (Wykonawca we własnym zakresie zapewni: wydawanie na miejscu posiłków na swoich naczyniach wraz ze sztućcami oraz wykona prace porządkowe m.in. wywóz i utylizacja zużytych opakowań po zakończonym posiłku)

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.