

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 5 stycznia 2026 r. do 30 kwietnia 2026 r.
- 2) Zakres usług obejmuje przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 20 osób przez wszystkie poniedziałki, środy i czwartki (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).
- 3) Wyżywienie obejmuje obiad jednodaniowy.
- 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 jednodaniowego 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) Jednodaniowy obiad obejmuje danie główne, zgodnie z poniższym wyszczególnieniem:
 - 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.);
- 7) 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 ulepszczy.

- 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 II dania minimum + 65° C
 - surówki i sałatki maximum + 11° C
- 8) Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
- 9) 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.
- 10) Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
- 11) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
- 12) 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.