

Przedmiot zamówienia: przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, wydawanie i dostarczanie 60 dwudaniowych posiłków dziennie dla podopiecznych Centrum Usług Społecznych w Niepołomicach, w okresie od 2 stycznia 2026 r., do 31 grudnia 2026 r.

Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) W ramach realizacji przedmiotu umowy na terenie Miasta Niepołomice, Wykonawca zapewni lokal/ punkt z którego podopieczni będą mogli odbierać posiłki.
- 2) Punkt, o którym mowa w pkt. 1 powyżej, musi znajdować się na terenie Miasta Niepołomice - w jego centrum lub jego pobliżu, tak aby osoby korzystające z posiłków – mieszkańcy Miasta mogli swobodnie dojść pieszo.
- 3) Realizacja przedmiotu zamówienia poza granicami miasta Niepołomice, odbywać się będzie w lokalach/ pomieszczeniach, w których wydawane będą posiłki. Wykonawca musi zapewnić punkty w każdej miejscowości, w której będzie zamieszkiwać osoba korzystająca z obiadów.
- 4) W przypadku, gdy Wykonawca nie będzie mógł zapewnić lokalów/ pomieszczenia, w którym będą wydawane posiłki, jak również w przypadku w którym uprawniony ze względu na zły stan zdrowia nie będzie mógł samodzielnie odebrać posiłku, realizacja przedmiotu zamówienia będzie odbywać się poprzez dostawy posiłków do miejsc wskazanych przez Zamawiającego.
- 5) Żywienie osób odbywać się będzie **w dni robocze, od poniedziałku do soboty**, w tym także w okresie ferii zimowych oraz wakacji letnich.
- 6) Posiłki wydawane będą jedynie osobom uprawnionym do skorzystania z gorącego posiłku, na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora Centrum Usług Społecznych w Niepołomicach.
- 7) Lista osób, na rzecz których Wykonawca ma świadczyć posiłki zostanie przekazana Wykonawcy w dniu zawarcia umowy.
- 8) Zamawiający może dokonywać korekty listy, tzn. będzie ją na bieżąco aktualizował w trakcie trwania roku - w przypadku objęcia pomocą kolejnych osób lub w przypadku utraty przez nich prawa do świadczenia.
- 9) Doreczenie korekty listy osób, na rzecz których Wykonawca ma świadczyć posiłki, nastąpi z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, za pomocą komunikacji elektronicznej (wiadomość e - mail), telefonicznie, bądź za pośrednictwem faksu, a w szczególnych przypadkach korekta liczby osób, którym Wykonawca będzie zobowiązany wydać posiłki będzie mogła nastąpić w dniu realizacji zamówienia, nie później jednak niż do godziny **9. 00**.
- 10) **Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia listy wydawanych posiłków.**
- 11) Ciepły posiłek - dwudaniowy obiad, składać się musi z:
 - zupa z wkładką - gramatura zupy: 400g oraz;
 - drugie danie jarskie lub mięsne z surówką.

a) Drugie danie składać się będzie z:

 - ziemniaków - gramatura 250g, lub zamiennika (ryż, kasza, makaron, kluski) - gramatura 200g,
 - mięsa (gulasz, potrawka z kurczaka, klopsy, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, ryba w panierce lub bez itp.) - gramatura wkładu mięsnego lub rybnego - 150g,
 - surówki (marchew na ciepło lub surowa, buraczki zasmażane, na zimno, kapusta zasmażana, zestaw surówek itp.) - gramatura - 100g, albo;

nie częściej niż raz w tygodniu:

 - innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi ruskie, z serem, owocami, makaron z serem, itp. - gramatura - 500g) lub dania półmięsnego (tj. np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z kapustą itp. - gramatura - 350g).

Za dania mięsne nie uznaje się wątróbki lub kaszanki.
- 12) Posiłki muszą być smaczne, urozmaicone (nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia), sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz normami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego, wysokiej, jakości co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz spełniać wymóg dostosowywania posiłków do norm oraz rekomendacji Instytutu Żywności i Żywienia.

- 13) Oferowany asortyment winien być zgodny z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze osób dorosłych. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
- 14) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków pod nadzorem dietetyka, który uwzględniając przedział wiekowy osób, dla których realizowane będą posiłki dopasuje ich wartość energetyczną, kaloryczną oraz różnorodność do odbiorców posiłków. Okoliczność ta zostanie potwierdzona przez dietetyka pisemnie.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce do wydawania posiłków na terenie Miasta Niepołomice, jak również do wydawania posiłków poza granicami Niepołomic (w miejscowościach, w których realizowany będzie przedmiot umowy), zgodnie z wymaganiami w tym zakresie oraz wymogami dot. żywienia zbiorowego.
- 16) Wydawanie posiłków realizowane będzie w godzinach pomiędzy **11:00 a 15:00**.
- 17) Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania posiłków.
- 18) Wykonawca będzie zapewniać dostawę posiłków we własnym zakresie (własnym środkiem transportu) i na własny koszt, posiłek wydawany będzie w naczyniach ze sztućcami jednorazowego użytku, naczynia muszą być szczelnie zamykane, a w przypadku drugiego dania pojemnik musi być trójdzielny. Dostarczany posiłek musi być przewożony i przechowywany w pojemnikach termoizolacyjnych, a wydawany musi być gorący.
- 19) Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 20) Wykonawca realizując przedmiot umowy zobowiązuje się do równego traktowania wszystkich osób, na rzecz których świadczone będą posiłki.
- 21) W ramach działań, które mają zapobiegać przejawom dyskryminacji i nierównego traktowania, Wykonawca zobowiązuje się między innymi do:
 - a) zapewnienia wszystkim osobom, na rzecz których świadczone są posiłki, jednakowych posiłków, pod względem ilościowym i jakościowym.
 - b) organizacji dostawy w sposób wykluczający ujawnienie jakichkolwiek danych o źródłach finansowania świadczonych przez Wykonawcę posiłków, jak również o sytuacji dochodowej *osoby/ rodziny* na rzecz, których świadczone są posiłki.
- 22) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania Zamawiającemu tygodniowych jadłospisów z góry na kolejny tydzień realizacji zamówienia, wraz ze składem posiłku i jego wagą najpóźniej **do godz. 10.00 w poniedziałek**. Jadłospisy winny być dostarczane w formie elektronicznej na wskazany adres mailowy.
- 23) **Przewiduje się, że średnia miesięczna ilość wydawanych posiłków wyniesie ok. 1. 560 sztuk, tj. średnio 60 sztuk posiłków dziennie.**
- 24) Zamawiający zastrzega, iż ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Zamawiający nie odpowiada również za brak odbioru posiłku przez uprawnioną osobę.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania Zamawiającego o ewentualnym braku odbioru posiłków przez poszczególne osoby.
- 26) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowywania i dostarczania żywienia.
- 27) Wykonawca realizujący przedmiot zamówienia, nie może w zamian za gorący posiłek wydawać ekwiwalentu pieniężnego ani żadnych innych produktów.
- 28) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania okresowych kontroli.
- 29) W zakresie wizytacji, Zamawiający:
 - a) będzie degustował wydawane posiłki,
 - b) będzie przeprowadzał ankiety i inne wywiady z osobami korzystającymi z posiłków,
 - c) sporządzi końcowy protokół, w którym Zamawiający dokona podsumowania poziomu i zakresu świadczonych przez Wykonawcę posiłków, jak również sposobu realizacji zamówienia;
- 30) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków i ich ceny jednostkowej posiłku.

- 31) Koszt posiłku powinien obejmować koszty przygotowania, wydania i dostarczenia posiłku, koszty ewentualnego najmu sali, pomieszczenia bądź lokalu, w którym będą wydawane posiłki, jak również koszty dowozu (gdy z uwagi nie dysponowanie pomieszczeniem niezbędnym dla wydawania posiłków, konieczny będzie jego dowóz do miejsca zamieszkania uprawnionego).
- 32) Potwierdzeniem realizacji przedmiotu umowy będzie dostarczana przez Wykonawcę lista osób korzystających z posiłków wraz z adresem ich zamieszkania, ilością wydanych posiłków w danym miesiącu rozliczeniowym oraz wystawiona przez Wykonawcę faktura (rachunek).
- 33) Zamawiający przekaże należność za wydane posiłki na podstawie doręczonych dokumentów o których mowa w punkcie 32, w terminie do 30 dni od daty ich doręczenia Zamawiającemu, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
- 34) Wykonawca będzie zobowiązany do przetwarzania danych osobowych niezbędnych dla realizacji przedmiotu zamówienia w sposób zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (DZ.U.U.E.L.2016.119.1.), w sposób zgodny z przepisami krajowymi, jak również na podstawie odrębnego porozumienia traktującego o zasadach przetwarzania i powierzania przez Ośrodek, danych osobowych podopiecznych Centrum Usług Społecznych w Niepołomicach, które strony podpiszą w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy.