*Nr sprawy: 1/2024 Załącznik nr 1 do SWZ*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych całodobowego wyżywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1 – przygotowanie i dostarczenie posiłków (śniadanie, obiad z podwieczorkiem i kolacja), Dom Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1, 61-315 Poznań.

**Liczba posiłków i termin realizacji zamówienia:**

Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia na 12775 obiadów z podwieczorkiem, 12775 śniadań oraz 12775 kolacji w okresie trwania umowy tj. od dnia 01 stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku (12 miesięcy)

Liczba posiłków określona wyżej, może ulec zmianie w skali zamówienia, w zależności   
od faktycznej liczby mieszkanek (np. urlopowania, wolne miejsce).

**Pozostałe informacje:**

* Posiłki będą dostarczane codziennie, we wszystkie dni tygodnia w godzinach 11:00 -11:30. Pozostawiane w termicznych pojemnikach zapewniających zachowanie ciepła, temperatura posiłków ciepłych co najmniej 75 st. C, odbierane bezpośrednio przez pracownika DPS przy wejściu głównych do domu.
* Odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia   
  i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu wydawania posiłków, tj. do godziny 12:00.
* Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
* Posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych   
  o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki.
* Przygotowane posiłki dostarczy w termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.
* O zmianie ilości posiłków zamawianych w poszczególnych dietach Zamawiający powiadomi Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem, przy czym w razie wystąpienia zdarzeń losowych dotyczących mieszkanek Domu, Zamawiający dokona stosownej korekty oraz poinformuje wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie do godziny 9- ej w dniu, którego zamówienie dotyczy.
* Wykonawca będzie odbierać odpadki pokonsumpcyjne niezależnie od ich ilości każdego dnia do godz. 15°°. Odpadki stanowią własność Wykonawcy.
* Posiłki dostarczone przez Wykonawcę mają być zgodne z wymaganiami Zamawiającego oraz aktami prawnymi regulującymi tego rodzaju Usługi, a w szczególności z:

a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń   
i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wydanymi na jej podstawie przepisami wykonawczymi,

b) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, (Dz. U. z 2015 r., poz.29),

d) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

e) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, ( Dz.U. z 2010 r., poz.1525 ze zm.),

f) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,

g) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,

h) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności,

i) Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWGi 89/ 109/ EWG,

j) Rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

k) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów   
z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

l) przepisami dotyczącymi substancji i preparatów chemicznych,

m) przepisami dotyczącymi produktów biobójczych,

n) przepisami z obszaru BHP dotyczącymi stosowania substancji i preparatów chemicznych.

**Specyfikacja posiłku:**

1. Szczegółowa specyfikacja posiłków wraz z gramaturą komponentów dania:
2. Śniadanie – posiłek, porcja owoców oraz ciepły napój:

* Posiłek: owsianka na mleku (100g), pieczywo (150g) z serem żółtym (50g.), lub twarogiem (50g.), szynką (50g.), pasztetem (50g.), dżemem (50g.), pastą kanapkową - jajeczna, rybna, warzywna itp.(50g.), masło do smarowania pieczywa (10g), jaja (2 szt.), warzywa, w tym: sałata, ogórek, pomidor, papryka lub warzywa gotowane (100g)
* Porcja owoców (200g): np. jabłko, banan, winogrona, owoce cytrusowe, owoce jagodowe (truskawki, maliny, jagody, borówki)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Obiad - gorący posiłek składający się z dwóch dań (zupa i drugie danie z dodatkami warzywnymi) i napoju:

* pierwsze danie: zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem (450 ml),
* drugie danie: ziemniaki lub zamiennie ryż, makaron, kasza, kopytka – każde po 250g; sztuka mięsa, schab duszony, pierś gotowana (100g – bez sosu, z sosem 150g), kotlet schabowy (bez panierki – 100g, z panierką 150g), kotlet z piersi kurczaka (bez panierki -100g, z panierką 150g), kotlet mielony (120g), gołąbek (150g bez sosu, z sosem 200g), pieczeń warzywna (100g – bez sosu, z sosem 150 g), udziec z kurczaka (150g), pałki z kurczaka (150g), pulpet drobiowy (100g bez sosy, 150g z sosem), potrawka – gulasz (150g),  kotlet jajeczny (150g), ryba, nuggetsy rybne (bez panierki 100g, z panierką 150g), pierogi z mięsem, pierogi z owocami, pierogi ruskie (350g), naleśniki z serem, naleśniki ze szpinakiem, krokiety z mięsem (300g), leniwe z bułką tartą lub cynamonem (350g), makaron penne z mięsem, makaron spaghetti z sosem bolońskim, makaron tagiatelle z sosem mięsnym, grzybowym, śmietanowym, makaron z serem, makaron z serem i sosem truskawkowym (300g)
* wymagany dodatek warzywny do drugiego dania: surówka (100g), świeże warzywa typu mizeria, sałata, pomidor – 100 g, warzywa gotowane w tym: buraczki, marchewka z groszkiem, brokuł, kalafior, fasolka, szpinak (150g)
* napój: sok, kompot lub napój mleczny fermentowany (np. kefir) 250ml.

1. Podwieczorek – posiłek i ciepły napój

* Posiłek: budyń na mleku, kisiel (200g), jogurt lub serek (150g) z orzechami (50g) lub owocami (150g), koktajl mleczny (250g)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Kolacja - posiłek i ciepły napój:

* Posiłek: pieczywo (150g) z serem/szynką, pasztetem, pastą kanapkową - jajeczna, warzywna itp.(50g.), masło do smarowania pieczywa (10g), jaja (2 szt.), omlet (150g), galareta rybna (150g), warzywa surowe, w tym: sałata, ogórek, pomidor lub gotowane warzywa gotowane (100g), warzywa faszerowane kaszą lub ryżem (200g), potrawki warzywne (150g) z dodatkiem mącznym (100g)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
2. Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie, ze świeżych (sezonowych  
   i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
3. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, przy czym posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie dorosłego człowieka, tj. nie mniej niż 2000 kcal w tym:

* Śniadanie około 25%
* Obiad około 35%
* Podwieczorek około 15%
* Kolacja około 25%

1. Jadłospis musi pokrywać 100% dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. nie mniej niż 2000 kcal w tym:

* białko stanowić ma około 15% posiłku,
* węglowodany stanowić mają około 55% posiłku,
* tłuszcze stanowić mają około 30% posiłku,
* pozostałe: cukry proste, witaminy i mikroelementy (około 10%).

**Pozostałe wymogi:**

1. Przynajmniej raz w tygodniu powinien pojawić się posiłek dostarczający porcji ryby (100g).
2. Przynajmniej raz dziennie powinien pojawić się produkt mleczny – mleko (200g), napój mleczny fermentowany (150g) lub ser (50g). W razie potrzeby dostawca może być poproszony o zastosowanie produktów bezlaktozowych.
3. Śniadanie musi zawierać porcję owoców (200g), może dodatkowo zawierać porcję warzyw.
4. Obiad musi zawierać dodatek warzywny, który można zastąpić dodatkiem owocowym o tej samej gramaturze, w zależności od podawanego dania (np. kluski leniwe z truskawkami).
5. Kolacja nie powinna zawierać owoców, musi zawierać porcję warzyw (100g).
6. Kanapki nie powinny pojawiać się na śniadania lub kolacje nie częściej niż 4 razy w tygodniu, przy czym preferowane jest aby występowały nie częściej niż w 1 posiłku na dzień (jak na śniadanie to nie na kolacje i odwrotnie)
7. Dodatki do pieczywa na śniadanie i kolację, nie powinny powtarzać się częściej niż 2 razy w tygodniu, przy czym niedopuszczalne jest serowanie tego samego rodzaju dodatku dzień po dniu (np. wędliny 2 razy pod rząd, niech będzie ser albo pasta).
8. Jaja nie powinny występować częściej niż 3 razy w tygodniu, przy czym w obrębie jednego dnia mogą wystąpić w 1 posiłku.
9. Przynajmniej raz dziennie, w dowolnym posiłku powinna pojawić się porcja orzechów lub pestek (50g) – nie dotyczy diety lekkostrawnej
10. Potrawy powinny być przygotowywane metoda gotowania, gotowania na parze, duszenia, pieczenia. Ograniczona powinna zostać metoda smażenia, w szczególności smażenia na głębokim tłuszczu
11. Jadłospis na dany cykl 14-sto dniowy należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą,

każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu   
 w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą,

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić posiłki dietetyczne, w szczególności lekkostrawne, cukrzycowe. Posiłki dietetyczne powinny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diety. Ich ilość uzależniona jest od rzeczywistych zgłaszanych potrzeb przez osoby uprawnione do korzystania z posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów,
3. Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi.
4. W tym przypadku wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione koszty zakupu danej usługi tj. dowozu posiłków u innego wykonawcy,
5. Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczanych obiadów zgodnie   
   z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

**Dostarczenie posiłków do Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1:**

Wykonawca zobowiązany będzie:

* dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
* posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych   
  o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki,
* przygotowane posiłki dostarczyć w termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków,
* przed dostarczeniem posiłków do Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1 pobierać próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz.545).
* odbierać odpadki pokonsumpcyjne niezależnie od ich ilości każdego dnia do godz. 15°°. Odpadki stanowią własność Wykonawcy.

**Rozliczanie posiłków:**

1. Posiłki będą rozliczane w cyklach miesięcznych.
2. Rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczenia usług do 4 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z załącznikiem zawierającym zestawienie liczbowe posiłków dowiezionych do Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1 w danym miesiącu.
4. W grudniu 2025 roku Wykonawca przekaże rozliczenie do 31 grudnia.

**Kontrola**:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

* jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem
* stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
* prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową,   
  a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania gorących posiłków
* spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
* realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności   
  i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń   
  i krytycznych punktów kontroli (HACCP).