Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jestświadczenie usług cateringowych w zakresie na przygotowanie oraz dostawę posiłków dla Uczestników oraz Mieszkańców pobytu dziennego oraz całodobowego w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Sobowie
2. Przygotowanie oraz dostawa posiłków dla Uczestników oraz Mieszkańców pobytu dziennego oraz całodobowego w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Sobowie odbywać się będziew okresie 01.01.2026 r.- 31.12.2026 r.
3. Zamówienie będzie realizowane 7 dni w tygodniu dla 14 osób w pobycie całodobowym oraz dla 6 osób na pobycie dziennym przez 5 dni w tygodniu tj. w dni robocze.
4. Szacunkowa wielkość zamówienia ustalona na podstawie szacunkowej liczby dni, w których będą wydawane posiłki zgodnie z Programem Rządowym “Centra opiekuńczo - mieszkalne” realizowanego w ramach art. 7 ust. 5 ustawy z dnia 23 października 2018 r. o Funduszu Solidarnościowym (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 647 ze zm.) \*:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szacunkowa ilość posiłków | Ilość uczestników | Dni uczestnictwa w zajęciach w Centrum w całym okresie | Ilość posiłków w szt. w wskazanym okresie |
| 1. | Pobyt dzienny (poniedziałek-piątek) -śniadania  Pobyt dzienny (poniedziałek-piątek) –obiad – II danie | 6 | **250**  **250** | **1500**  **1500** |
| 2. | Pobyt całodobowy (poniedziałek -niedziela)-śniadania  Pobyt całodobowy (poniedziałek -niedziela)-obiad zupa  Pobyt całodobowy (poniedziałek -niedziela)-obiad II danie  Pobyt całodobowy (poniedziałek -niedziela)-kolacje | 14 | **365**  **365**  **365**  **365** | **5110**  **5110**  **5110**  **5110** |

*\* Ryzyko szacowania wielkości zamówienia wynika z faktu, że korzystającymi z usług będą osoby dorosłe niepełnosprawne. Ilość posiłków będzie uzależniona od obecności danego uczestnika na zajęciach w Centrum, tym samym wielkość zrealizowanej usługi nie zależy od woli i intencji Zamawiającego. Dlatego też zastrzega się prawo dokonywania zmian przedmiotu zamówienia co do rodzaju i ilości wyżej wskazanej poprzez ograniczenie zakresu przedmiotu umowy do 20%.*

1. Zakres usługi będzie obejmował:
2. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym:
3. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448);
4. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE.L.2004.139.1) i wydanych na jego podstawie przepisów wykonawczych.
5. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczenie posiłków codziennie od poniedziałku do niedzieli (wg. wskazań w powyższej tabeli) przez cały okres obowiązywania umowy.
6. Posiłki powinny być dostarczone na miejsce do Centrum Opiekuńczo- Mieszkalnego w Sobowie , Sobów 41
7. Centrum ma prawo, po uzgodnieniu z Wykonawcą, polecić dokonywanie zmian ilości posiłków, o każdej zmianie Centrum będzie na informowało Wykonawcę jeden dzień roboczy wcześniej telefonicznie lub e-mailem.
8. Wykonawca przedstawia Odbiorcy usługi z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospis z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy produktów mlecznych, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywienia, w zakresie “informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zwanych “alergenami”.
9. W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych potraw, ich dostępność na rynku oraz cenę, jak również dostosowanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia, np. latem podczas upałów należy planować potrawy zawierające wodę, na bazie sezonowych warzyw i owoców, natomiast zimą więcej potraw o wyższej wartości energetycznej.
10. W skład śniadania będzie wchodzić:

a) zupa mleczna lub potrawy mleczne,

b) urozmaicone pieczywo razowe lub pełnoziarniste, pszenne, żytnie, mieszane

c) masło 82% tłuszczu do posmarowania pieczywa,

d) wędliny wieprzowe, drobiowe,

e) sery biały, żółty,

f) jajka, jajecznica,

g) pasty rybne i serowe, które będą podawane z warzywami np.: pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, cebula, szczypiorek,

h) dżem, konfitura i serki owocowe,

i) herbata z cytryną, kawa zbożowa, mleko.

1. W skład kolacji będzie wchodzić:

a) chleb biały i graham - 4 kromki na osobę,

b) masło 82% tłuszczu do posmarowania pieczywa,

c) wędliny w całości i w plastrach,

d) sery,

e) jajka,

f) ryby w całości i w puszkach,

g) dodatek warzywny (np. ogórek , pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, sałata), h) oraz herbata z cytryną.

1. Do śniadania śniadania i kolacji powinna zostać dostarczona herbata w termosach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia przez Wykonawcę herbaty w saszetkach, każda co najmniej 1,5 g w ilości odpowiadającej zamówionym śniadaniom i kolacjom w danym dniu (1 saszetka na jednego uczestnika).
2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dorosłych osób niepełnosprawnych. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem. W szczególności posiłki powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego.
3. Dostawy posiłków będą dokonywane trzy razy dziennie, pierwsza dostawa śniadanie: 8:00-8:30,druga dostawa w porze obiadowej: 12:00-13:00, trzecia dostawa tj. kolacja: 17:00-17:30.
4. Przygotowane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
5. W skład zestawów obiadowych, będzie wchodzić:

a) pierwsze danie: zupa, inna na każdy dzień tygodnia

b) drugie danie :ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka ,makaron itp.),dania mięsne np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki itp.;

c) tygodniowy jadłospis obiadu powinien zawierać 2 razy dania jarskie, w tym 1 raz ryba oraz min. 3 razy w tygodniu dania mięsne z ryżem , ziemniakami, kasza kluskami, makaronem(zamiennie)i surówką/sałatką.

1. Posiłki, o których mowa powyżej powinny odpowiadać, co do jakości wymogom uwzględniając zapotrzebowanie kaloryczne i wymagania żywieniowe dla osób z niepełnosprawnością.
2. W przypadku wystąpienia problemów zdrowotnych któregoś z mieszkańców, które będą wymagały stosowania specjalnej diety (np. dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu-wątrobowa, trzustkowa, dieta lekkostrawna wysokobiałkowa, dieta lekkostrawna- żołądkowa, dieta przecierana, dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji, dieta indywidualna- specjalna wg zaleceń lekarza i inne). Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zaleceniami lekarza i dietetyka.
3. Posiłki winny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczona ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
4. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
5. Przynajmniej 3 razy w tygodniu powinien być to posiłek mięsny lub rybny( o gramaturze min. 150g/sztuka mięsa w całości) oraz surówka, sałatka lub inny dodatek.
6. Posiłki powinny być dostarczane w naczyniach zbiorczych-termosach z atestem PZH przeznaczonych do transportu żywności.
7. Po stronie wykonawcy leży mycie i dezynfekcja termosów cateringowych.
8. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
9. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny netto jednego posiłku w okresie obowiązywania umowy.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić Odbiorcy posiłki z innego źródła o nie gorszej jakości oraz cenie ustalonej w umowie.
11. Wykonawca przedstawia Odbiorcy usługi z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospis z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy produktów mlecznych, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywienia, w zakresie “informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zwanych “alergenami”.
12. Posiłki powinny być dostarczane na miejsce do Centrum Opiekuńczo- Mieszkalnego w Sobowie transportem przystosowanym do przewozu żywności i na koszt dostawcy.
13. Warunki dotyczące jakości przygotowywanych posiłków:
14. obiad – zupa (min. 400 ml) z wkładką mięsną (kiełbasa, mięso, jajko – w ilości nie mniej niż 100 g) temperatura nie niższa niż 75°C i pieczywem (3 kromki chleba). Dostawa posiłku codziennie.
15. obiad - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (ziemniaki lub ryż, kasza, makaron – gramatura min. 200 g; mięso lub filet rybny – gramatura min. 150 g; surówka lub sałatka – gramatura min. 150 g).

Gramatura mięsa nie obejmuje sosu i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal; jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron); temperatura nie niższa niż 63°C surówka temperatura nie wyższa niż 4°C

1. Próbki żywności będą pobierane przez dostawcę zgodnie z art.72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(Dz. U. z 2006r.poz.1225 z późn.zm.) i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. nr 80 poz.545 z późn.zm.)
2. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pozostałych po posiłku w dniu następnym po dniu dostawy.
3. Na miesięcznym jadłospisie będą znajdować się informacje o występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
4. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, 1 raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Cena całodziennego wyżywienia zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień zawartych w istotnych postanowieniach umowy.
5. W przypadku naruszenia przepisów kierownik COM w Sobowie ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.

**IV. WYMAGANIA W ZAKRESIE UTRZYMANIA STANU SANITARNO – HIGIENICZNEGO POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH PRZYGOTOWYWANE SĄ POSIŁKI ORAZ KWALIFIKACJI KADRY.**

1. Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń kuchni, w których przygotowywane są posiłki, a także w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określonych min. w przepisach:

- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,

- i innych branżowych.

1. Wykonawca zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków organom kontrolnym, do których zadań i uprawnień należy:

- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia,

- nadzór sanitarny nad żywnością, obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie,

- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.