**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie dostarczenia gotowego ciepłego posiłku - zwanego również dalej „posiłkiem”, dla pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatrycznego Kraków – Nowa Huta, mieszczącego się na osiedlu Centrum B 11A I piętro (bez windy), 31-926 Kraków i będącego komórką organizacyjną Zleceniodawcy.
2. Usługa będzie świadczona maksymalnie dla 30 pacjentów Oddziału Dziennego.
3. Posiłek dla pacjentów z Oddziału Dziennego dostarczany będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych przewidzianych w organizacji Oddziału.
4. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o jakichkolwiek krótkotrwałych lub dłuższych przerwach w dostawach posiłku.
5. Dostawy posiłku odbywać się będą w godz. 12.30 – 13.00, w ilościach zgodnych ze zgłaszanym zapotrzebowaniem dziennym, składanym Wykonawcy e-mailem przez pracowników Zamawiającego codziennie do godziny 09:15 w dniu dostawy obiadu.
6. Zamawiający zastrzega, iż dzienna ilość osób korzystających z posiłku może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłku o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca bezwzględnie będzie również przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury posiłku powinny być dostosowane do jednostek chorobowych pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatrycznego Kraków – Nowa Huta i spełniać wymogi żywienia zlecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
8. Wykonawca gwarantuje, że każdy posiłek będzie dostosowany do potrzeb żywieniowych zgodnych z zapotrzebowaniem w kalorie, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu zbiorowym według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Przykładowa średnia kaloryczność posiłku wynosi 600-1000 kcal.
10. Produkty spożywcze używane do przygotowywania posiłku mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca nie może:
11. używać produktów gotowych jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki;
12. używać margaryny;
13. używać produktów masłopodobnych (wymagane jest używanie masła extra o zawartości minimum 82% zawartości tłuszczu zwierzęcego);
14. przygotowywać posiłków na bazie proszków np. sosów;
15. przygotowywać posiłków z półproduktów typu instant;
16. przygotowywać posiłków z mięsa oddzielanego mechanicznie.
17. Zamawiający wymaga różnorodności i niepowtarzalności posiłku   
    w ciągu dwóch tygodniu. Potrawy musza być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
18. Do przygotowywania posiłku zalecane jest:
19. stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
20. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
21. Wykonawca oprócz posiłku standardowego (dieta podstawowa) dostarczał będzie Zamawiającemu posiłki objęte dietami zleconymi przez lekarza lub dietami wynikającymi   
    z indywidualnych schorzeń poszczególnych osób, np. miedzy innymi diety: lekkostrawna, cukrzycowa, niskokaloryczna, niskotłuszczowa, bezglutenowa, bez laktozy, wegeteriańska, wegańska, eliminacyjna typu- alergia na białko mleka, ryby, orzechy, seler, itp.
22. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłku objętych dietami pokarmowymi według indywidualnych potrzeb pacjentów, zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją.
23. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu jadłospisy. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 14 dni i dostarczany e-mailem do Kierownika Dziennego oddziału Psychiatrycznego Kraków Nowa - Huta, najpóźniej do środy w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zastrzeżeń do jadłospisu. Wszelkie zastrzeżenia zgłaszane do jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest przyjąć i uwzględnić w jadłospisie.
24. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłku w ciągu 14 dniowego jadłospisu. W okresie dwutygodniowym struktura posiłku ma kształtować się następująco:
25. posiłek musi składać się z artykułów spożywczych pochodzących z różnych grup żywności;
26. posiłek musi zawierać produkty z następujących grup żywności: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
27. sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
28. od poniedziałku do piątku maja być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany;
29. Zamawiający wymaga by każdego dnia były podawane:
30. warzywa lub owoce;
31. co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
32. co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
33. co najmniej raz w tygodniu musi być podawana porcja ryby.
34. Przykładowa minimalna gramatura poszczególnych składowych posiłku w jadłospisach dla pacjentów, w przeliczeniu na jedną osobę:
35. Dodatek skrobiowy – 180 g
36. Mięso – 130 g
37. Ryby – 130 g
38. Sosy do mięsa i ryb – 50 g
39. Dodatek warzywny lub owocowy – 150 g
40. Naleśniki, pierogi itp. – 300 g
41. Makaron, ryż, kasza (dodatek do spaghetti, leczo) – 150 g
42. Sosy do makaronu, ryżu, kaszy – 100 g
43. Zamawiający wymaga by w jadłospisach były podane gramatury oraz wszystkie alergeny znajdujące w posiłku.
44. Wykonawca będzie dostarczał posiłek własnym środkiem transportu,   
    w zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach), tak aby pacjenci otrzymywali posiłek gorący (tj. powinno mieć temperaturę nie niższą niż 40 stopni C.).
45. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość zbiorczych termoizolacyjnych pojemników transportowych (termosów) i dbał będzie o ich czystość.
46. W zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach) transportowany będzie posiłek znajdujący się w opakowaniach jednostkowych, tzn. Zamawiający wymaga by:
47. każde posiłek był zapakowany szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku,   
    z podziałem na mięso, surówkę i dodatek skrobiowy;
48. Posiłek pakowany będzie przez Wykonawcę w opakowania jednostkowe, jednorazowe podlegające recyklingowi i spełniające wymogi odnośnie używania ich w kuchenkach mikrofalowych (podgrzewania).
49. Wykonawca ponosił będzie koszty opakowań, załadunku, rozładunku i dostarczenia do Dziennego Oddziału Psychiatrycznego Kraków Nowa - Huta wszystkich dostaw posiłków.
50. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
51. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonywujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działanie, za działanie własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i sanitarną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
52. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłku powinno odbywać się   
    w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
53. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń po stronie Wykonawca, Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować na swój koszt posiłek o niepogorszonej jakości.
54. W przypadku zgłoszenia reklamacji co do jakości posiłku (np. smakowości, konsystencji, temperatury) Zamawiający zwróci reklamowany posiłek na koszt Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłku zgodnego z wymaganiami Zamawiającego, w czasie do 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.
55. Dostawy posiłku odbywać się będą nieprzerwanie również w okresach wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych jakąkolwiek epidemią.