*Załącznik nr 7 do zapytania ofertowego 3/DDP/8.24*

**Szczegółowe warunki realizacji zamówienia**

**do Zapytania ofertowego nr 3/DDP/8.24**

1. Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. dla osób (uczestników projektu uczęszczających do DDP), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potraw (np. ryb, jajek, sera żółtego, wędlin, drobiu, mięsa itp.).
2. Zgłoszenie nastąpi 48h przed wprowadzeniem zmian w zestawach cateringowych.
3. Po zgłoszeniu Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
   * 1. dieta lekkostrawna,
     2. dieta cukrzycowa,
     3. dieta wątrobowa,
     4. dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać zestawy cateringowe zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Zestawy cateringowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić zróżnicowanie diety w ramach usługi wyżywienia rozumiane jako dostarczenie w ramach zestawów cateringowych co najmniej dwa razy w tygodniu obiadu mięsnego i co najmniej raz w tygodniu obiadu z rybą.
6. Wykonawca zobowiązuje się w ramach usługi wyżywienia zapewnić zestawy cateringowe pokrywające zapotrzebowanie energetyczne dla jednej osoby dorosłej (śniadanie, dwudaniowy obiad z deserem oraz dodatkowe produkty), tj. dla kobiet powyżej 60 roku życia co najmniej 1550 kcal, a dla mężczyzn co najmniej 1750 kcal. Proporcje dostarczanych w zestawach cateringowych składników energetycznych, powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników Domu Dziennego Pobytu w Sępólnie Krajeńskim po zakończeniu każdego tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowalające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziome 2 lub niżej, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie 2 lub niżej zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą może zostać rozwiązana.
8. **Przykładowe typy produktów**, wchodzące w skład zestawów cateringowych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **GRUPY PRODUKTÓW** | **JEDNOSTKI** | **MINIMALNA ILOŚĆ NA OS.** |
| **ŚNIADANIE** | | | |
| 1. | Zupy mleczne | ml | 300 |
| 2. | Pieczywo (pszenne, mieszane, razowe) | g | 200 |
| 3. | Kawa zbożowa z mlekiem | ml | 300 |
| 4. | Kakao | ml | 300 |
| 5. | Kawa mleczna | ml | 300 |
| 6. | Masło min. 82% | g | 20 |
| 7. | Wędlina krojona, o zawartości mięsa min. 90% oznakowana datą przydatności do spożycia i informacją o składzie | g | 55 |
| 8. | Ser biały | g | 100 |
| 9. | Ser żółty krojony/ serek topiony itp. | g | 70 |
| 10. | Kiełbasa, parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 90% oznakowana j.w. | g | 100 |
| 11. | Pasty (rybne, serowe, jajeczne itd.) | g | 120 |
| 12. | Jajko | szt. (g) | 1szt (<50g) |
| 13. | Dżem/ powidła /miód | g | 25 |
| 14. | Pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konserwowy | g | 100 |
| 15. | Chrzan, ketchup, musztarda | g | 20 |
| **OBIAD DWUDANIOWY WRAZ Z DESEREM** | | | |
| 1. | Zupa obiadowa | ml | 300 |
| 2. | Ziemniaki jadalne | g | 250 |
| 3. | Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g | g | 250 |
| 4. | Ryże, kasze, makarony | g | 300 |
| 5. | Porcje mięsa (wieprzowe/wołowe): schab, bitki, mielone, zrazy itp. | g | 150 |
| 6. | Udko, pierś z kurczaka | g | 150 |
| 7. | Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (*przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)* | g | 150 |
| 8. | Dania z makaronem | g | 400 |
| 9. | Dania mączne | g | 350 |
| 10. | Jarzyny gotowane | g | 200 |
| 11. | Surówka warzywna | g | 200 |
| 12. | Owoce sezonowe np. truskawki, śliwki itp. | g | 200 |
| 14. | Ciasto, pieczywo cukiernicze | g | 100 |
| 15. | Budyń, kisiel, kasza manna, galaretka *(w opakowaniach jednoporcjowych)* | g | 200 |
| 16. | Kompot | ml | 200 |
| 17. | Sok | ml | 200 |

1. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
2. Wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy cateringowe z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, małoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca na żądanie Zamawiającego (zgłoszone drogą elektroniczną lub telefoniczną) ma obowiązek przedstawić w ciągu 2 dni roboczych wykaz użytych do przygotowania zestawów cateringowych produktów wraz z nazwami producentów oraz terminami przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu cateringowego śniadanie/dwudaniowy obiad z deserem).
4. Wykonawca zobowiązuje się w przestrzegać zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
5. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać i bez zbędnej zwłoki odbierać (utylizować) jednorazowe naczynia oraz sztućce oraz resztki pokarmów, a także dostarczać pojemniki do higienicznego przechowywania żywności.
6. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać zestawy cateringowe pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór sanitarny.
7. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić:
   * obsługę niezbędną do świadczenia usługi wyżywienia (Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością);
   * czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego;
8. Wykonawca zobowiązuje się w zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
9. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i przedstawiany Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
11. Jeśli Wykonawca nie dostarczy zestawów cateringowych spełniających wyżej wymienione kryteria (jakościowe, ilościowe, dotyczące terminów dostawy) zostanie obciążony kosztami zamówienia przez Zamawiającego zestawów cateringowych u innego dostawcy w cenie rynkowej, ale nie większej niż dwukrotność stawki jednostkowej wskazanej w umowie.