Załącznik nr 2 do wzoru umowy

Opis przedmiotu zamówienia

 I. Wymagania ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do wskazanych filii Zespołu Dziennych Domów Pomocy w Poznaniu:
	* 1. Filia nr 1 „Klub Centrum” z siedzibą w Poznaniu przy ul. M. Konopnickiej 18;
		2. Filia nr 2 „Klub Ogrody” z siedzibą w Poznaniu przy ul. Nowy Świat 7/11;
		3. Filia nr 3 „Klub Promień” z siedzibą w Poznaniu na os. Piastowskim 101;
		4. Filia nr 5 „Klub Winogrady” z siedzibą w Poznaniu na os. Kosmonautów 15:
		5. Filia nr 6 „Dzienny Ośrodek Adaptacyjny” w Poznaniu, ul. Saperska 15.
2. Realizacja usługi polegać będzie na przygotowaniu i dostawie posiłków:
	* śniadań,
	* obiadów dwudaniowych.
3. Posiłki będą przygotowywane na podstawie podstawowego jadłospisu (zał. nr 3 do umowy). Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie podstawowym:
4. uwzględniających produkty sezonowe zaproponowane przez Wykonawcę (z uwzględnieniem zał. nr 4 do umowy).

W przypadku propozycji zmian jadłospisu podstawowego z uwagi na użycie produktów sezonowych, Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu 10 dniowe jadłospisy (na dwa tygodnie od poniedziałku do piątku) z 7-dniowym wyprzedzeniem, tj. na 7 dni przed wprowadzeniem zmian do jadłospisu. Zamawiający ma 3 dni na zatwierdzenie jadłospisu lub naniesienia uwag, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w przygotowanych posiłkach. W razie nie dostarczenia przez Wykonawcę z 7-dniowym wyprzedzeniem propozycji zmian w jadłospisie lub w razie nie zatwierdzenia zmian przez Zamawiającego – obowiązuje jadłospis podstawowy.

1. w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki lekkostrawne

W takim przypadku Wykonawca zastosuje do posiłków dietetycznych wytyczne z kolumny „Zmiany przy diecie lekkostrawnej” z jadłospisu podstawowego.

1. Średnio dziennie planowane jest zamawianie ok. 40 śniadań i ok 97 obiadów
2. Przewidywana ilość posiłków (porcji) wynosi:
	* śniadania – 8 400 porcji
	* obiady – 20 370 porcji

Podane ilości są ilościami orientacyjnymi, ich ilość może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb.

II. Wymagania dla posiłków:

1. W przypadku zmian jadłospisu podstawowego z uwagi na użycie produktów sezonowych należy uwzględnić poniższe wytyczne:
2. dla osób po 65 roku życia, również z uwzględnieniem diety lekkostrawnej, tzn.

zawierającej głównie potrawy gotowane, z wyłączeniem potraw smażonych, dań z fasoli, grochu, itp. (dla filii 1, 2, 3, 5) ;

1. dla osób z niepełnosprawnością intelektualną, które ukończyły obowiązek szkolny (filia nr 6).
2. Posiłki powinny spełniać wymogi Instytutu Żywności i Żywienia względem kaloryczności i wartości odżywczych; *Dopuszczalne odchylenie (stosowane wyłącznie w sytuacjach wyjątkowych) od wymaganych wartości +/-10 %* .
3. Zamawiający wymaga, aby w skład śniadania wchodziły 2 różne rodzaje pieczywa (np. chleb jasny lub typu graham, bułka pszenna, kawiorka, grahamka itp.);
4. Produkty służące do obkładu pieczywa (np. wędliny, sery, itp.) oraz pieczywo z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone;
5. Zamawiający wymaga, aby codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego oraz napoju.
6. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
8. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
9. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, w zależności od ilości osób przebywających w filiach Zespołu Dziennych Domach Pomocy.
11. Wykonawca będzie przestrzegał regulaminów wewnętrznych Zamawiającego.
12. W przypadku wyboru oferty, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 3 dni od podpisania umowy, szczegółowych informacji dotyczących realizacji usług, które powinny zawierać m.in.:
	1. procedury i sposobu mycia i czyszczenia np. krajalnice, okapy, stoły, blaty, podłoga itp.
	2. opisy produktów i środków chemicznych używanych do stosowania na powierzchnię mającą kontakt z żywnością,
	3. instrukcje użytkowania środków i preparatów chemicznych, mycie i czyszczenie,
	4. sposoby mycia i dezynfekcji rąk,
	5. instrukcje stanowiskowe, np. dział ryby, mięso, wędliny itp.
	6. procedury, instrukcje oraz technologie stosowane przy wykonywaniu usługi.

 W przypadku uwag Zamawiającego w tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania powyższych informacji/danych w drodze konsultacji z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.

1. Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być w szczególności zgodne, z wymogami wynikającymi z następujących aktów prawnych:
	1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2020.2021).
	2. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.05.2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.
	3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
	4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dowodem na używanie wody odpowiedniej jakości są aktualne wyniki jej badania, które powinny być udostępniane na każde żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
	5. Ustawa z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
	6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego).
	7. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/103/EWG.
	8. Przepisy żywnościowe - tworzące tzw. „Pakiet Higiena”, który obejmuje 4 niżej wymienione rozporządzenia, które ustanawiają zasady higieny środków spożywczych, a także postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego:
		1. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych - ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych
		2. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowych oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt - ustanawia ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności
		3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ustanawia przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnieni wymogów zawartych w rozporządzeniu na 852/2004
		4. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

1. Wymagania dotyczące zamówień:
	1. Realizacja usługi odbywać się będzie 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni świątecznych
	2. Wykonawca będzie dostarczał posiłek dwa raz dziennie do każdej filii w następujących godzinach:
		* śniadania od 7:30 do godziny 8:30
		* obiady – w godzinach od 11:30 do godziny 12:00.
	3. Zapotrzebowanie ilościowe posiłków, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną (mail, sms)
		* o ilości śniadań – jeden dzień wcześniej do godziny 15:00
		* o ilości obiadów – w dniu przygotowania i dostawy obiadu do godz. 9:00 Po wydaniu posiłku pojemniki odbiera, myje i wyparza Wykonawca.
	4. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przejmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt.

Poznań , dnia 30.01.2024