

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi pn. **Całodobowe żywienie pacjentów i dowóz posiłków do Hospicjum im. Lady Ryder of Warsaw w Zielonej Górze, przy ul. Zyty 26.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 50%** wolumenu ilości całodobowych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja), *zwanych dalej osobodniem*, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi:
 - a) ilość dni żywieniowych wynosi **334**.
 - b) łączna szacunkowa minimalna dzienna ilość dostarczanych całodobowych posiłków wynosi: **10 osobodni**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **3340 osobodni**.
 - c) łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych całodobowych posiłków wynosi: **15 osobodni**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **5010 osobodni**.
 - d) termin realizacji przedmiotu zamówienia 11 miesięcy (od 01.02.2022 r. do 31.12.2022 r.).
3. Posiłki mają być dostarczone środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, na koszt Wykonawcy **trzy razy dziennie**:
 - śniadanie -09:00
 - obiad – 13:00
 - kolacja - 17:00.
4. Zamawiający będzie uzgadniał z Wykonawcą na bieżąco stosownie do potrzeb codzienne ilości posiłków oraz rodzaje diet.
5. obiady powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - a) 3 razy w tygodniu obiady mięsne;
 - b) 1 raz w tygodniu dania bezmięsne typu: pierogi, naleśniki z serem, krostki, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne + owoc;
 - c) 1 raz w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny - ryba.
6. Śniadania i kolacje zgodnie z jadłospisem zaproponowanym przez wykonawcę do akceptacji zamawiającego, zgodnie z pkt 10 OPZ.
7. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
 - a) posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, zgodne z normami żywienia zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone; wyklucza się z jadłospisu parówki w sosie, kiełbasę, dania z dodatkiem tłustych kiełbas i mięs;
 - c) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
 - d) posiłki winny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu świadczącego o nieświeżości; dania mięsne winny być bez chrząstek i ścięgien; bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń, i innych podobnych;
 - e) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
 - f) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw-**zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych**;
 - g) warzywa muszą stanowić minimum 1/3 objętości zupy;
 - h) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;

- i) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, z wyłączeniem **ryby panggi** – glazura dla ryb 25-30%;
 - j) jako dodatek do dań preferowane są warzywa gotowane (buraki, marchewka, groszek, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, itd.); surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców niesprawiających trudności w gryzieniu (wyklucza się stosownie surowej kapusty); dopuszcza się mrożonki;
 - k) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne;
8. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania posiłków w całości lub w części z produktów składających się na posiłki z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
 9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
 - 10. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu dwutygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 lub inny dzień, uzgodniony z Zamawiającym.**
 11. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w kuchni Zamawiającego.
 12. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być czyste i domyte oraz winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
 13. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył posiłki.
 14. O czystość termosów, ich wyparzanie i dezynfekcję zadba Wykonawca i on ponosi pełną odpowiedzialność w zakresie wymagań sanitarno-epidemiologicznych.
 15. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów kuchennych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska.
 16. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
 17. Bezwzględnym obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Probki należy oznaczyć: data, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
 18. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
 19. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
 20. Wykonawca winien dysponować lokalem gastronomicznym (zakładem), który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, wyroby garmażeryjne, środki spożywcze, napoje gorące i chłodzące.
 21. Zamawiający **dopuszcza**, aby kuchnia Wykonawcy była zlokalizowana poza granicami administracyjnymi Miasta Zielona Góra, pod warunkiem spełnienia wszystkich wymogów opisanych w umowie.