**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Świadczenie usługi dostarczania gotowych posiłków

dla Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Poznaniu

Wartość energetyczna jadłospisu 4100 - 4500 Kcal/ dziennie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Posiłek** | **Skład asortymentowy** | | **Porcja (g)** |
| **Śniadanie**  **30-35 % zapotrzebowania kalorycznego** | |  | |
| Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp. | 80g |
| Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan) | 60g-80g / 135g (20g) |
| Dżem lub miód | 25g |
| Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo | 50g-60g/100g/ 2szt. |
| Masło 82% tłuszczu | 20g |
| Deser mleczny (jogurt, kaszka manna, jogurt musli itp.)/ płatki na mleku lub kakao | 1 szt./500ml/min. 3 razy w tygodniu |
| Pieczywo (żytnie, razowe) i bułka | 150g i 100g |
| Herbata + cukier | 1 torebka + 1 saszetka |
|  | | | |
| **Obiad**  **35-40% zapotrzebowania kalorycznego** | | Zupa | 500ml |
| Porcja mięsa b/k, Ryba filetowana / Mięso z kością/Gołąbki | 100g (120g panierowane)/ 250g |
| Ziemniaki/ kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka | 400g/ 300g |
| Sosy do mięsa | 150g |
| Dodatki warzywne (surówki, warzywa gotowane) | 150g |
| Napój do obiadu (np. sok, kompot) | 220 ml |
| Wyroby cukiernicze/ owoc | 100g/codziennie  (1 szt.) |
| Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g/potrawy bezmięsne | 500g |
|  | | | |
| **Kolacja**  **5-30% zapotrzebowania kalorycznego** | | Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp. | 80g |
| Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan)/ Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g lub potrawy bezmięsne | 60g-80g / 135g (20g)/ 350g |
| Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo/ sałatki | 50g-60g/100g/ 2szt./ 200g |
| Masło 82% tłuszczu | 20g |
| Pieczywo (żytnie, razowe) | 250g |
| Herbata + cukier | 1 torebka + 1 saszetka |

***Tolerancja wagowa ±5g***

Informacje o jadłospisie:

1. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność całodziennych posiłków) na okres minimum 5 dni i przesyłany do akceptacji na adres   
   e-mail najpóźniej do czwartku każdego tygodnia, który poprzedza tydzień żywieniowy.
2. Dzienny jadłospis nie obejmuje dostarczania sztućców, które zamawiający zapewnia we własnym zakresie.
3. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej   
   dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie   
   z normami HACCP oraz normach jakościowych.

Miejsce dostarczania posiłków:

1. Ośrodek Szkolenia Komendy Wojewódzkiej PSP w Poznaniu

ul. Obornicka 1

62-005 Bolechowo

Ilość żywionych osób - zgodnie z harmonogramem:

Ilość osób może ulec zmianie ze względu na urlopy, weekendy i dni świąteczne. Informacje będą przekazywane z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.

Godziny dostarczania posiłków:

* śniadanie (A) od 6:10 do 6:30
* obiad (B) od 12:30 do 12:50
* kolacja (C) od 17:30 do 17:50

Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca zobowiązany jest wykazać w formularzu ofertowym cenę jednostkową brutto z wyszczególnieniem na posiłki ABC (A-dotyczy śniadań, B-obiadów, C-kolacji).
2. Zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIP, spełnia wymagania higieniczno-sanitarne, wdrożył i stosuje zasady systemu HACCP.
3. Świadczenie usługi wyżywienia obejmuje swym zakresem przygotowywanie oraz dostawę gotowych posiłków w ilościach zgodnych z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 2 do Zaproszenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godziny dostarczania posiłków, o czym wykonawca zostanie poinformowany z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki od poniedziałku do piątku w określonych godzinach, z zachowaniem wymogów określonych w art. 52c ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) dotyczących dopuszczenia środków spożywczych oraz żywienia w jednostkach oświaty.
6. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

* rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 031   
  z 01.2.2002 r. ze zm.),
* rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139   
  z 30.4.2004 r. ze zm.),
* ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).

1. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczanych posiłków danego dnia według bieżących potrzeb o czym poinformuje Wykonawcę z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może rościć sobie praw do wykonania maksymalnych ilości wskazanych w harmonogramie.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.
4. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
5. Posiłek należy dostarczać z zastosowaniem odpowiednich naczyń jednorazowego użytku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy   
   z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków. Temperatura posiłków ciepłych winna mieścić się w granicach 60° – 80° C.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym   
   i podtrzymania odpowiedniej temperatury w zakresie dostarczanych obiadów:

* zupa - temperatura 75 °C (+/-5°C),
* drugie danie - temperatura 65°C (+/-5°C).

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg, terminowe wykonanie zamówienia oraz za jakość i zgodność z warunkami opisanymi dla przedmiotu zamówienia.