**E.Z.1.2022** **Załącznik nr 2**

Przedmiot zamówienia - **przygotowanie i dostawa całodobowego wyżywienia dla 14 wychowanków Powiatowej Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Wielgiem w wieku 10-18 lat w okresie 1.07.2022 r. do 31.12.2022 r.**

1. Zadanie obejmuje przygotowanie i dostawę całodziennych posiłków w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury do wyznaczonego przez obsługiwaną jednostkę pomieszczenia – zgodnie   
   z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy   
   z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.).
2. Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, na wyjazdach organizowanych przez placówkę, a także w dniach wolnych od nauki na urlopowaniu u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu.
3. W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu.
4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza siedzibą Zamawiającego, w bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie   
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2015r. poz. 594 z późn. zm.), łącznie   
   z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie   
   i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja   
   z 2012r.). Posiłki muszą być wykonywane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami SANEPID.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć naczynia, na których Zamawiający wyda wychowankom posiłki. Naczynia Wykonawcy powinny być przystosowane do mycia i wyparzania w zmywarkach. Sztućce powinny być metalowe.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp.
8. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia naczyń na czas spożywania posiłków,   
   a Zamawiający zobowiązuje się do przekazania ich w porze dostawy następnego posiłku.
9. Ze względu na różne godziny powrotu wychowanków ze szkoły lub urlopowania, Wykonawca zobowiązany jest, do pozostawienia dań obiadowych w termosach, w których zostały dostarczone, a Zamawiający zobowiązuje się do przekazania ich Wykonawcy w porze dostawy następnego posiłku.
10. Realizacja przedmiotu zamówienia odbędzie się z uwzględnieniem kaloryczności posiłków. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania, obiadu i kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej.
11. Śniadanie:
12. zupy mleczne, potrawy mleczne i mleko-pochodne, pieczywo, wędlina i jej zamienniki, warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.), masło lub margaryna, herbata.
13. jadłospis tygodniowy śniadania powinien zawierać minimum 3 razy w tygodniu śniadanie podawane na ciepło.
14. po wcześniejszym ustaleniu i za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się możliwość dostarczania zamiast zup mlecznych, potraw mlecznych i mleko-pochodnych- mleka nieprzetworzonego 3,2% w kartonach/butelkach w odpowiedniej ilości.
15. II śniadanie:
16. w dni nauki szkolnej produkty do samodzielnego przygotowania kanapek: pieczywo, wędlina i jej zamienniki, ser żółty, warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.) masło lub margaryna plus napój/ sok/woda mineralna o poj. min. 0,5 l.
17. w dni wolne od nauki szkolnej, w ramach II śniadania może być wydawana np. porcja owoców, warzyw, budyń, kisiel, jogurt owocowy, drożdżówka, słodka bułka, ciasto, galaretka z owocami itp.
18. Obiad:
19. pierwsze danie: zupa, drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka itp.), dania mięsne, np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, filet drobiowy, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp, surówka, kompot;
20. tygodniowy jadłospis obiadu powinien zawierać 2 razy dania jarskie, w tym 1 raz ryba oraz 5 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami, makaronem (zamiennie) i surówką.
21. Kolacja:
22. pieczywo, wędlina lub jej zamienniki, masło lub margaryna, warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.)
23. jadłospis tygodniowy kolacji powinien zawierać minimum 3 razy w tygodniu kolację podawaną na ciepło.
24. Do śniadania, obiadu i kolacji przewidziane jest po 250 ml napojów. Do śniadania   
    i kolacji herbata, do obiadu kompot, sok. Po wcześniejszym ustaleniu i za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się możliwość dostarczania herbaty w saszetkach, w odpowiedniej ilości, do samodzielnego przygotowania przez wychowanków.
25. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży:

|  |  |
| --- | --- |
| Rodzaj posiłku | **Liczba posiłków/udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię** |
| Śniadanie | 20-25 % |
| II śniadanie | 10-15 % |
| Obiad | 25-30% |
| Kolacja | 15-20% |
| **RAZEM** | **100%** |

1. Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu do każdej jednostki nie może być niższa niż:

- zupy: 75ºC,

- drugie dania: 65ºC.

- herbata: 75ºC

1. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:
2. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
3. wśród owoców maksymalnie 50% w tygodniu mogą stanowić jabłka (w tygodniową ilość owoców nie wlicza się soków, dodatków do kompotów /napojów),
4. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
5. wysokogatunkowe wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
6. ziemniaki - dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
7. zupy - o odpowiedniej gęstości (niedopuszczalne są sytuacje, gdy w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina, a w innych rzadki wywar/bulion),
8. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
9. masło wysokotłuszczowe i margaryna wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki),
10. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
11. ryby w jednym kawałku, nierozdrobnione,
12. sosy mięsne - zawartość mięsa w porcji minimum 50%,
13. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
14. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych; na życzenie Wykonawca zastrzega sobie dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie, płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie,
15. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych,
16. należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak np. Wigilię Świąt Bożego Narodzenia.
17. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
18. W przypadku wystąpienia problemów zdrowotnych u któregoś z wychowanków, które będą wymagały stosowania specjalnej diety (np. dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta niskokaloryczno-cukrzycowa, dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – wątrobowa, trzustkowa, dieta lekkostrawna wysokobiałkowa, dieta lekkostrawna-żołądkowa, dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji, dieta indywidualna – specjalna wg zaleceń lekarza i inne), Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami lekarza lub dietetyka.
19. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie posiłków dla planowanej liczby wychowanków wskazanych przez dyrektora jednostki lub osobę przez niego upoważnioną. Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy na dzień przed rozpoczęciem żywienia do godziny 16.00, a w przypadku zmian ilości osób korzystających z posiłków, informacja będzie przekazywana w dniu żywienia do godz. 9.00.
20. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków zgodnie z poniższym harmonogramem:
21. Dni nauki szkolnej:

* Śniadanie wraz z II śniadaniem – godz. 5.45 – 6.15
* Obiad – godz. 14.00-14.30
* Kolacja – godz. 17.30-18.00

1. Dni wolne od nauki szkolnej:

* Śniadanie wraz z II śniadaniem – godz. 8.00-8.30
* Obiad – 13.00-13.30
* Kolacja – godz. 17.30-18.00

Po wcześniejszym ustaleniu i za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się możliwość dostarczania kolacji wraz z obiadem.

1. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem. W szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie   
   z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego.
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
3. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych, wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.
5. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem   
   i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.