**Powiatowe Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Krzyżanowicach**
27-100 Iłża Krzyżanowice 219A
e-mail: powiatowecom@gmail.com, tel. 48 616 37 50

***Załącznik nr 6 do SWZ***

**Znak sprawy: PCOM.271.8.26**

**DOTYCZY ZADANIA PN.:**

**„Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla Uczestników Powiatowego Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Krzyżanowicach od 01.01.2027r. – 31.12.2027r.”**

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa dotycząca świadczenia usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy codziennych posiłków dla 15 osób w pobycie dziennym oraz 8 osób w pobycie całodobowym w Powiatowym Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Krzyżanowicach – zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2026r., poz. 1399) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy.

Opis wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55520000 – 1 Usługi dostarczania posiłków

55321000 – 6 Usługi przygotowania posiłków

55521200 – 0 Usługi dowożenia posiłków

1. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania w zakresie żywienia i świadczenia usługi:
    1) Posiłki dla osób winny być dostarczone codziennie o ściśle ustalonych porach dnia tj.: śniadanie w godzinach 7.00- 7.30, obiad w godzinach 12.00- 12.30 i kolacja w godzinach 17.00-17.30.
    2) Dostawa posiłków może odbywać się dwa razy dziennie – śniadanie oraz obiad łącznie z kolacją z wyjątkiem dni, kiedy kolacja jest ciepła.
2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet według potrzeb w Powiatowym Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Krzyżanowicach – zgodnie z zaleceniem lekarza oraz normami kaloryczności przewidzianymi w żywieniu osób dorosłych w różnych przedziałach wiekowych. Żywienie mieszkańców opiera się na n/w dietach:

1) normalna, w tym:
   - rozdrobniona,
   - papkowata,
2) lekkostrawna,
3) bez tyraminy,
4) bezmleczna,
5) bezglutenowa,
6) cukrzycowa,
7) ubogobiałkowa,
8) wysokobiałkowa.
9) niskofenyloalaninowa,
10) bezsolna z ograniczeniem cukrów prostych,
11) wrzodowa,
12) wysokowapniowa,
13) wątrobowa,
14) bogatoresztkowa,
15) niskokaloryczna

3. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z **trzech posiłków dla pobytu całodobowego (I zestaw)**:

**1)** **śniadanie** składające się z:

- zupy mlecznej (400 ml) od poniedziałku do piątku, w sobotę, niedzielę i święta – kefir, maślanka, jogurt itp.
- pieczywa mieszanego (200 g)
- masła roślinnego (20 g)
- wędliny (50 g) + warzywa (min. 70g) / sera (twarogu lub/i sera żółtego), dżemu, pasty
- napoju gorącego (herbata, kakao, kawa) - 500 ml

**2)** **obiad** składający się z:

- zupy (400 ml)
- drugiego dania (w dekadzie powinny znajdować się min. dwa dania jarskie typu: pierogi, placki ziemniaczane, naleśniki, pyzy, krokiety, racuszki drożdżowe itp.)
- sałatki/surówki -min. 100g
- kompot (250 ml)

- deser (np. wyrób cukierniczy, owoc, galaretka)

3) **kolacja** składająca się z:

- dania ciepłego lub zimnego
- pieczywa (200 g)
- masła śmietankowego (20 g)
- wędliny (60 g) / sera żółtego (60g)
- warzyw (70g-120g)
- napoju gorącego (herbata, kawa, kakao) - 500 ml

**Łączna, szacunkowa ilość zestawów dla pobytu całodobowego wynosi: 2920 szt.**

W jadłospisie należy uwzględnić:

1) pieczywo mieszane (razowe, żytnie, pszenne i rozumiane jako bułka i chleb – min. 200 g na porcję;
2) różnego rodzaju pasty (z sera białego, z sera żółtego, jajeczna, rybna, z mięs, drobiu) - min.50g;
3) warzywa surowe, gotowane, kiszone w postaci dodatków do posiłków głównych-min.50g; sałatki i surówki do II dania-min. 100g;
4) kasze różnego typu, makarony, ryż, ziemniaki do obiadu- min.250 g;
5) 1 raz w tygodniu podanie ryby w postaci fileta min. 100-120 g;
6) 2 razy w tygodniu podanie sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów), w tym 1 raz wieprzowina-min. 120 g bez kości, 1 raz drób-min. 120 g bez kości lub min. 250 g z kością;
7) 2 razy w tygodniu podanie dania półmięsnego- min. 200g;
8) warzywa lub owoce dla każdej diety do śniadania i kolacji, z uwzględnieniem produktów sezonowych-min.40g;
9) jajko- nie mniej niż 1 szt;
10) produkty nabiałowe, również typu ligth dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwostrawnej o kontrolowanej zawartości tłuszczu, niskotłuszczowej i niskokalorycznej;
11) masło;
12) przetwory owocowe, niskosłodzone np. dżemy, powidła, soki, kompoty, galaretki itp;
13) zróżnicowane napoje na bazie mleka np. kakao, kawa zbożowa na mleku, bawarka, budyń itp;

14) zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa lub drobiu) oraz zróżnicowany sposób obróbki termicznej (pieczone, duszone, gotowane w wodzie lub na parze), przy czym gramatury sosu nie wlicza się do gramatury składnika mięsnego;

**4.** Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z **<u>dwóch posiłków dla pobytu dziennego (II zestaw):</u>**

**1)** **śniadanie** składające się z:

- zupy mlecznej (400 ml) od poniedziałku do piątku, w sobotę, niedzielę i święta – kefir, maślanka, jogurt itp.
- pieczywa mieszanego (200 g)
- masła roślinnego (20 g)
- wędliny (50 g) + warzywa (min. 70g) / sera (twarogu lub/i sera żółtego), dżemu, pasty
- napoju gorącego (herbata, kakao, kawa) - 500 ml

**2)** **obiad** składający się z:

- zupy (400 ml)
- drugiego dania (w dekadzie powinny znajdować się min. dwa dania jarskie typu: pierogi, placki ziemniaczane, naleśniki, pyzy, krokiety, racuszki drożdżowe itp.)
- sałatki/surówki -min. 100g
- kompot (250 ml)
- deser (np. wyrób cukierniczy, owoc, galaretka).

**<u>Łączna, szacunkowa ilość zestawów dla pobytu dziennego wynosi: 3795 szt.</u>**

W jadłospisie należy uwzględnić:

1) pieczywo mieszane (razowe, żytnie, pszenne i rozumiane jako bułka i chleb – min. 200 g na porcję;
2) różnego rodzaju pasty (z sera białego, z sera żółtego, jajeczna, rybna, z mięs, drobiu) - min.50g;
3) warzywa surowe, gotowane, kiszone w postaci dodatków do posiłków głównych- min.50g; sałatki i surówki do II dania-min. 100g;
4) kasze różnego typu, makarony, ryż, ziemniaki do obiadu- min.250 g;
5) 1 raz w tygodniu podanie ryby w postaci fileta min. 100-120 g;
6) 2 razy w tygodniu podanie sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów), w tym 1 raz wieprzowina-min. 120 g bez kości, 1 raz drób-min. 120 g bez kości lub min. 250 g z kością;

7) 2 razy w tygodniu podanie dania półmięsnego- min. 200g;
8) warzywa lub owoce dla każdej diety do śniadania z uwzględnieniem produktów sezonowych-min.40g;
9) jajko- nie mniej niż 1 szt;
10) produkty nabiałowe, również typu ligth dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwostrawnej o kontrolowanej zawartości tłuszczu, niskotłuszczowej i niskokalorycznej;
11) masło;
12) przetwory owocowe, niskosłodzone np. dżemy, powidła, soki, kompoty, galaretki itp;
13) zróżnicowane napoje na bazie mleka np. kakao, kawa zbożowa na mleku, bawarka, budyń itp;
14) zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa lub drobiu) oraz zróżnicowany sposób obróbki termicznej (pieczone, duszone, gotowane w wodzie lub na parze), przy czym gramatury sosu nie wlicza się do gramatury składnika mięsnego;

5. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych.
6. Posiłki dostarczane do spożycia muszą być świeże i gorące.
7. Dobowa kaloryczność posiłków, w przeliczeniu na osobodzień, powinna się zawierać w granicach 2300 – 2500 kcal, węglowodany powinny stanowić ok. 300 g, białko ogółem ok. 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g, tłuszcz ok. 70 g. Białko powinno pokrywać 13 – 16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i normami HACAP. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów poprzez urozmaicenia, sezonowość itp. Posiłki mają być urozmaicone w cyklu 10 - dniowym poprzez przestrzeganie najnowszych zaleceń piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, odżywczym, smakowym i estetycznym.

9. Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnie przyjętych potraw świątecznych (Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłków na imprezy okolicznościowe). Koszt sporządzenia powyższych posiłków wkalkulowany będzie w cenę jednostkową usługi. Dodatkowo Wykonawca w dniach takich jak: „tłusty czwartek", „walentynki", „mikołajki" zapewni mieszkańcom do posiłku (obiad) słodki poczęstunek (czekoladka, pączek, ciastko, batonik).
10. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
11. Dostarczenie posiłków winno odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
    - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje),
    - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji, zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków,
    - Wykonawca zapewnia niezbędną ilość odpowiednich termosów celem sprawnego wydawania posiłków w grupach.
12. Temperatury dostarczonych posiłków powinny wynosić:
    - zupy – min. 75ºC (+/- 3 ºC)
    - II danie - temperatura 65 ºC (+/- 3 ºC)
    - gorące napoje – min. 63ºC
    - dania zimne typu sałatki – max. 4ºC
13. Produkty służące do przygotowania kanapek (np. wędlina, ser żółty, warzywa) oraz chleb lub kołacz muszą być pokrojone.
14. Wykonawca będzie usuwał, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozostałości jedzenia. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt. Wykonawca powinien w tym celu zapewnić pojemniki na odpady pokonsumpcyjne szczelnie zamykane, myte i dezynfekowane przez Wykonawcę. Odbiór odpadów musi odbywać się min. raz dziennie, wskazany odbiór po każdym posiłku.
15. Próbki posiłków pobiera i przechowuje Wykonawca przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbki.
16. Wykonawca zapewni:
    1) dobrą organizację pracy,
    2) sprawne dostarczanie posiłków,
    3) wyposażenie pracowników dystrybucji w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych, jak też przepisów BHP i p.poż. Za ewentualne uchybienia w tym zakresie pełną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
19. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
20. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, po zgłoszeniu z 2-dniowym wyprzedzeniem zapotrzebowania wyjazdowego, należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt, nawet jeśli będzie to wymagało dodatkowego kursu.
21. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia z 5 dniowym wyprzedzeniem Zamawiającemu i lub osobie upoważnionej przez Zamawiającego planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu, w którym zawarte będą, z podziałem na diety, następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych wyrażona w gramach lub sztukach oraz zawartość alergenów w poszczególnych produktach. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego (drogą e-mail). Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
22. Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych np. żywność przeterminowana lub niezdatna do spożycia (przypalona, przesolona itp). Zwrot posiłków niepełnowartościowych odbywa się na koszt Wykonawcy.
23. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania płynności dostarczania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii (z przyczyn niezależnych np. brak prądu, brak wody) oraz klęsk żywiołowych. W tym celu Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację, a jeżeli to niemożliwe musi podać alternatywną propozycję dostarczenia posiłku.
24. Zamawianie posiłków odbywać się będzie w dniu poprzedzającym ich dostarczenie do godz. 13.00, w formie pisemnych zamówień posiłków składanych przez pracownika administracyjnego lub pomoc kuchenną. Zamówienia na posiłki dostarczane na sobotę, niedzielę i poniedziałek będą składane w piątek. Złożenie korekty do zamówienia posiłku odbywać się będzie e-mailem lub telefonicznie.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków w zależności od ilości mieszkańców przebywających w Centrum w określonym dniu.
26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczonych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu posiłków mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych osób.
27. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia osób. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardów usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:

1) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, gramatury, zgodności z planowanym jadłospisem, oceny właściwości organoleptycznych (smak, zapach, estetyka) dostarczanych posiłków;
2) przestrzegania obowiązków dotyczących transportu i dystrybucji posiłków.

28. Oferta musi obejmować całość zamówienia.