**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie dostarczenia gotowego obiadu (zwanego również dalej „posiłkiem obiadowym”), składającego się z zupy, drugiego dania
i kompotu, dla dzieci i młodzieży dla Oddziału Dziennego Dzieci i Młodzieży w Szpitalu Klinicznym im. dr. J. Babińskiego SPZOZ w Krakowie.
2. Usługa będzie świadczona dla ok. 10 osób Oddziału Dziennego.
3. Obiady dla dzieci i młodzieży z Oddziału Dziennego dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych przewidzianych w organizacji Oddziału.
4. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o jakichkolwiek krótkotrwałych lub dłuższych przerwach w dostawach obiadów.
5. Dostawy obiadów odbywać się będą w godz. 12.00 – 13.00, w ilościach zgodnych ze zgłaszanym zapotrzebowaniem dziennym, składanym Wykonawcy e-mailem przez pracowników Zamawiającego codziennie do godziny 9:00 w dniu dostawy obiadu.
6. Zamawiający zastrzega, iż dzienna ilość osób korzystających z posiłków obiadowych może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca bezwzględnie będzie również przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności
i Żywienia.
8. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie gotowe obiady dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Przykładowa średnia kaloryczność gorącego posiłku obiadowego wraz z kompotem (co stanowi
30% - 35% całodziennego zapotrzebowania) dla grup wiekowych wynosi:
10. 5 - 6 lat – 420 - 490 kcal.
11. 7 - 9 lat – 540 - 630 kcal.
12. 10 - 12 lat – 670 - 780 kcal.
13. 13 - 15 lat – 820 - 960 kcal.
14. 16 - 18 lat – 880 - 1030 kcal.
15. 19 - 21 lat – 800 - 930 kcal.
16. Produkty spożywcze używane do przygotowywania gotowych posiłków obiadowych mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca nie może:
17. używać produktów gotowych jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki;
18. używać margaryny;
19. używać produktów masłopodobnych (wymagane jest używanie masła extra o zawartości minimum 82% zawartości tłuszczu zwierzęcego);
20. przygotowywać posiłków na bazie proszków np. sosów;
21. przygotowywać posiłków z półproduktów typu instant;
22. przygotowywać posiłków z mięsa oddzielanego mechanicznie.
23. Zamawiający wymaga różnorodności i niepowtarzalności dziennych zestawów żywnościowych
w ciągu dwóch tygodniu. Potrawy musza być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
24. Do przygotowywania posiłków zalecane jest:
25. stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
26. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
27. Wykonawca oprócz posiłków obiadowych standardowych (dieta podstawowa) dostarczał będzie Zamawiającemu posiłki objęte dietami zleconymi przez lekarza lub dietami wynikającymi
z indywidualnych schorzeń poszczególnych osób, np. miedzy innymi diety: lekkostrawna, cukrzycowa, niskokaloryczna, niskotłuszczowa, bezglutenowa, bez laktozy, wegeteriańska, wegańska, eliminacyjna typu- alergia na białko mleka, ryby, orzechy, seler, itp.
28. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków obiadowych objętych dietami pokarmowymi według indywidualnych potrzeb dzieci i młodzieży, zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją.
29. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu jadłospisy. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 14 dni i dostarczany e-mailem do dietetyka Zespołu ds. Żywienia Szpitala, najpóźniej do środy w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zastrzeżeń do jadłospisu. Wszelkie zastrzeżenia zgłaszane do jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest przyjąć i uwzględnić w jadłospisie.
30. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 14 dniowego jadłospisu. W okresie dwutygodniowym struktura gotowych posiłków obiadowych ma kształtować się następująco:
31. obiad musi składać się ze środków odżywczych pochodzących z różnych grup środków spożywczych;
32. posiłki obiadowe muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
33. zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
34. od poniedziałku do niedzieli maja być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany;
35. kompot przygotowany przez Wykonawcę nie może zawierać więcej niż 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia; do przygotowywania kompotu Wykonawca będzie używał owoców sezonowych, suszonych, w ostateczności mrożonych;
36. Zamawiający wymaga by każdego dnia były podawane:
37. warzywa lub owoce;
38. co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
39. co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
40. co najmniej raz w tygodniu musi być podawana porcja ryby.
41. Przykładowa minimalna gramatura poszczególnych składowych gorącego posiłku obiadowego w jadłospisach dla dzieci i młodzieży w przedziale wiekowym 13 – 15, w przeliczeniu na jedną osobę:
42. Zupa – 300 ml
43. Dodatek skrobiowy – 180 g
44. Mięso – 100g-160 g
45. Ryby – 170 g
46. Sosy do mięsa i ryb – 50 g
47. Dodatek warzywny lub owocowy – 150 g
48. Naleśniki, pierogi itp. – 250 g
49. Makaron, ryż, kasza (spaghetti, leczo) – 150 g
50. Sosy do makaronu, ryżu, kaszy – 100 g
51. Kompot – 250 ml
52. Zamawiający wymaga by w jadłospisach były podane gramatury oraz alergeny znajdujące się zarówno w produktach spożywczych, jak również w gotowych posiłkach obiadowych.
53. Wykonawca będzie dostarczał gotowe posiłki obiadowe własnym środkiem transportu,
w zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach), tak aby dzieci i młodzież otrzymywała posiłki obiadowe gorące (tj. zupa i kompot powinny mieć temperaturę nie niższą niż 65 stopni C, drugie danie powinno mieć temperaturę nie niższą niż 40 stopni C.).
54. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość zbiorczych termoizolacyjnych pojemników transportowych (termosów) i dbał będzie o ich czystość.
55. W zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach) transportowane będą posiłki obiadowe znajdujące się w opakowaniach jednostkowych, tzn. Zamawiający wymaga by:
56. każda zupa była zapakowana szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku;
57. każde drugie danie było zapakowane szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku,
z podziałem na mięso, surówkę i dodatek skrobiowy;
58. każdy kompot był zapakowany szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku.
59. Posiłki obiadowe pakowane będą przez Wykonawcę w opakowania jednostkowe, jednorazowe podlegające recyklingowi i spełniające wymogi odnośnie używania ich w kuchenkach mikrofalowych (podgrzewania).
60. Wykonawca ponosił będzie koszty załadunku, rozładunku i dostarczenia do kuchenki oddziałowej wszystkich dostaw posiłków obiadowych.
61. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych obiadów z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
62. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonywujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działanie, za działanie własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i sanitarną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz
w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności
z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
63. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłków obiadowych powinno odbywać się
w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
64. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń po stronie Wykonawca, Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować na swój koszt obiady o niepogorszonej jakości.
65. W przypadku zgłoszenia reklamacji co do jakości posiłków obiadowych (np. smakowości, konsystencji, temperatury) Zamawiający zwróci reklamowane posiłki obiadowe na koszt Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków obiadowych zgodnych wymaganiami Zamawiającego, w czasie do 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.
66. Dostawy posiłków obiadowych odbywać się będą nieprzerwanie również w okresach wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych jakąkolwiek epidemią.

**Przykładowy jadłospis posiłków obiadowych dla przedziału wiekowego dzieci i młodzieży 13-15 lat na okres 7 dni (dla zawartości kalorycznej 700-900 kcal).**

*1. Pierwszy dzień:*

Zupa – Pomidorowa z ryżem – 300ml

Gotowane udko z kurczaka – 160g

Ziemniaki gotowane – 180g

Surówka Colesław – 150g

Kompot – 250ml

*2. Drugi dzień:*

Zupa – Koperkowa z makaronem – 300ml

Stek wołowy w sosie paprykowym – 100g/50g

Kasza jęczmienna – 180g

Surówka z selera ze śmietaną – 150g

Kompot – 250ml

*3. Trzeci dzień:*

Zupa – Barszcz czerwony z ziemniakami – 300ml

Gulasz z indyka – 100g/50g

Ryż – 180g

Sałata zielona ze śmietaną – 150g

Kompot – 250ml

*4. Czwarty dzień:*

Zupa – Krupnik zabielany z ziemniakami – 300ml

Naleśniki z serem na słodko – 2szt. – 250g

Sałatka owocowa – 150g

Kompot – 250ml

*5. Piąty dzień:*

Zupa – Jarzynowa z makaronem – 300ml

Ryba pieczona w sosie koperkowym 170g/50g

Ryż ciemny – 180g

Surówka z marchewki i jabłka – 150g

Kompot – 250ml

*6. Szósty dzień:*

Zupa - Kalafiorowa z makaronem – 300ml

Sznycel mielony smażony – 100g

Ziemniaki pieczone w mundurkach – 180g

Kapusta biała zasmażana – 150g

Kompot – 250ml

*7. Siódmy dzień:*

Zupa – Rosół z makaronem – 300ml

Schab pieczony w sosie własnym – 100g/50g

Ziemniaki gotowane – 180g

Ćwikła z chrzanem – 150g

Kompot – 250ml