**Załącznik nr 2 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 1**

**przygotowanie i dostawa posiłków ( śniadań i obiadów ) dla podopiecznych Domu Dziennego Pobytu „Niedziela” w Skierniewicach w 2023 roku**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa w 2023 roku do Domu Dziennego Pobytu „Niedziela” w Skierniewicach ul. Lelewela 12 - posiłków dla podopiecznych tego Domu, zwanego dalej „DDP”. Dostawa posiłków obejmuje wykonywanie i dowożenie posiłków w stanie gotowym do spożycia do DDP w formie śniadań i obiadów dwudaniowych, zgodnie z jadłospisem uzgodnionym raz w tygodniu z pracownikiem socjalnym DDP.

2. Śniadania dostarczane będą do Domu Dziennego Pobytu „Niedziela” w Skierniewicach sześć razy w tygodniu od poniedziałku do soboty pomiędzy godziną 7.15 a 7.45 i w ich skład wchodzić będzie: zupa mleczna, chleb, masło, wędlina lub ser lub jaja, herbata, cukier, warzywa lub owoce.

Wymagane minimalne parametry jednej porcji śniadaniowej:

- zupa mleczna – 500 ml/os.

- chleb - 150 g/os.

- masło – 15 g/os.

- wędlina plastry lub na ciepło w całości – 100 g/os.

lub ser ( wszystkie rodzaje) – 100 g/os.

lub jaja gotowane – 2 szt./os

- herbata – 200 ml/os.

- cukier – 15 g/os.

- warzywo lub owoc 100 g/os.

3. Obiady dostarczane będą sześć razy w tygodniu od poniedziałku do soboty pomiędzy godziną 12.00 a 12.30 i składać się będą z zupy oraz drugiego dania, przy czym drugie danie dostarczane będzie cztery razy w tygodniu jako danie mięsne, jeden raz jako danie półmięsne i raz w tygodniu jako bezmięsne. Do wszystkich obiadów dodatki w postaci ziemniaków ( kasza , ryż , makaron), surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot lub sok.

Wymagane minimalne parametry jednej porcji obiadowej:

- zupa – 500 ml/os.

- drugie danie, w tym:

- ziemniaki ( kasza, ryż, makaron) – 300 g/os.

- mięsa ( kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 130 g/os.

lub porcje z kurczaka ( udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.

lub ryba – 130 g/os.

lub naleśniki z dodatkami – 300 g/os.

lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 300 g/os.

- surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.

- kompot, sok – 200 ml/os.

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy 75°C

- mięsa 70°C

- ziemniaki 70°C

- napoje gorące 80°C

4. Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:

1. Przygotowanie posiłków w ilości do maksymalnie 50 dziennie (w tym 25 śniadań i 25 obiadów) i maksymalnie 15. 100 posiłków ( śniadań i obiadów) w całym okresie trwania umowy.
2. Faktyczna ilość posiłków, które przygotuje i dostarczy Wykonawca w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynikać będzie z liczby podopiecznych Domu Dziennego Pobytu „Niedziela”, którzy korzystać będą z tych posiłków.
3. W przypadku wykonania i dostarczenia przez Wykonawcę mniejszej ilości posiłków niż określone w ppkt 2 z powodu mniejszej liczby uprawnionych osób, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
4. Wykonawca przygotuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do DDP „Niedziela” w Skierniewicach w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt.
5. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia posiłków w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej.
7. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych najpóźniej następnego dnia do godz. 8.00.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
10. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.