**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu bułek z pieczywa mieszanego z zawartością dla diety podstawowej i wegetariańskiej, zwanymi dalej „Kanapkami”, dla pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatryczno-Rehabilitacyjnego Kraków Krowodrza, ul. Mehoffera 10, 31-322 Kraków.
2. Usługa będzie świadczona dla ok. 30 pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatryczno-Rehabilitacyjnego Kraków Krowodrza
3. Kanapki dla pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatryczno-Rehabilitacyjnego Kraków Krowodrza 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 Kanapek.
5. Dostawy Kanapek odbywać się będą w godz. 06:00 - 09:00, w ilościach zgodnych ze zgłaszanym zapotrzebowaniem dziennym składanym przez pracowników Zamawiającego do Wykonawcy elektronicznie na adres: ……………………………………, codziennie do godziny 12:00 w dniu poprzedzającym dostawę, zapotrzebowanie na poniedziałek będzie podawane w piątek, zapotrzebowanie na dzień przypadający po dniu wolnym przewidzianym w organizacji Oddziału będzie podawane w ostatnim dniu pracującym.
6. Zamawiający zastrzega, iż dzienna ilość osób korzystających z Kanapek może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania Kanapek 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.
8. Średnia kaloryczność Kanapki wynosi 240-260 kcal.
9. Produkty spożywcze używane do przygotowywania Kanapek mają bazować na artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca nie może:
10. używać margaryny;
11. używać produktów masłopodobnych (wymagane jest używanie masła extra o zawartości minimum 82% zawartości tłuszczu zwierzęcego);
12. używać wędlin z dużą zawartością tłuszczu – tłustych boczków, baleronów itp.
13. używać produktów seropodobnych;
14. pieczywa – bułek – z ciasta mrożonego.
15. Zamawiający wymaga różnorodności i niepowtarzalności Kanapek w ciągu tygodnia. Kanapki musza być lekkostrawne.
16. Do przygotowywania Kanapek zalecane jest:
17. stosowanie wędlin bez dodatków konserwantów, sztucznych barwników, małej zawartości tłuszczów typu: szynka, polędwica sopocka;
18. stosowanie mięs pieczonych np. pierś z kurczaka, schab, karczek w łagodnych przyprawach;
19. stosowanie różnego rodzaju serów żółtych w tym również wędzonych;
20. stosowanie warzyw świeżych, w miarę możliwości sezonowych (w zależności od pory roku) typu: pomidor, ogórek zielony, papryka, sałata, rukola, rzodkiewka jak również owocu w postaci np. awokado;
21. stosowanie masła extra o zawartości tłuszczu minimum 82%;
22. stosowanie serków do smarowania pieczywa i hummusu;
23. stosowanie bułek typu: poznańska, grahamka, żytnia z ziarnami, pełnoziarnista.
24. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu Kanapki w dwóch wersjach: z wędliną i wegetariańską.
25. Zamawiający wymaga by każdego dnia były w Kanapkach z wędliną:
26. warzywa w postaci sałaty/rukoli i dwóch innych warzyw typu: pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.;
27. co najmniej jedna porcja z grupy mięso typu: szynka, polędwica, pieczona pierś z kurczaka, schab pieczony itp.;
28. porcja masła extra lub serka do smarowania pieczywa;
29. bułka typu: poznańska, grahamka, żytnia z ziarnami, pełnoziarnista.
30. Zamawiający wymaga by każdego dnia były w Kanapkach wegetariańskich:
31. warzywa w postaci sałaty/rukoli i dwóch innych warzyw typu: pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.;
32. co najmniej jedna porcja z grupy sery typu: żółte sery typu gouda, ementaler, edamski jak również sery wędzone np. salami;
33. porcja masła extra lub serka do smarowania pieczywa lub hummus;
34. poznańska, grahamka, żytnia, pełnoziarnista.
35. Przykładowa minimalna gramatura poszczególnych składowych gotowej Kanapki mięsnej lub wegetariańskiej:
36. Sałata/rukola – ok. 12g-15g
37. Warzywa np. pomidor i papryka – 2x 30g
38. Dodatek mięsny/wegetariański – 25g-30g
39. Masło/serek do smarowania pieczywa/hummus – 10g-15g
40. Bułka – 85g-100g
41. Zamawiający wymaga by na opakowaniach były wymienione produkty spożywcze oraz alergeny znajdujące się w tych produktach spożywczych.
42. Wykonawca będzie dostarczał Kanapki własnym środkiem transportu, w zbiorczych pojemnikach transportowych, tak aby pacjenci otrzymywali Kanapki w odpowiedniej temperaturze, nie pogniecione lub zabrudzone.
43. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość zbiorczych pojemników transportowych i dbał będzie o ich czystość.
44. W zbiorczych pojemnikach transportowych transportowane będą Kanapki znajdujące się w opakowaniach jednostkowych, tzn. Zamawiający wymaga by:
45. każda Kanapka była zapakowana szczelnie w folię/woreczek jednorazowego użytku;
46. każda Kanapka musi posiadać oznaczenie na folii/woreczku o rodzaju dodatków w zależności od rodzaju diety oraz wykazie użytych składników i alergenów;
47. każdy Kanapka musi posiadać oznaczenie na folii/woreczku o dacie przygotowania oraz dacie spożycia.
48. Kanapki pakowane będą przez Wykonawcę w opakowania jednostkowe, jednorazowe podlegające recyklingowi.
49. Wykonawca ponosił będzie koszty załadunku, rozładunku i dostarczenia do Dziennego Oddziału Psychiatryczno-Rehabilitacyjnego Kraków Krowodrza wszystkich Kanapek.
50. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek ze wszystkich rodzajów Kanapek, które przygotował i dostarczył przez okres 72 godzin w ilości 100 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
51. 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 Kanapek, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
52. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie Kanapek powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
53. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń po stronie Wykonawca, Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować na swój koszt Kanapki o niepogorszonej jakości.
54. W przypadku zgłoszenia reklamacji co do jakości Kanapek (np. daty przydatności, daty produkcji, smakowości, konsystencji, temperatury) Zamawiający zwróci reklamowane Kanapki na koszt Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia Kanapek zgodnych z wymaganiami Zamawiającego, w czasie do 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.
55. Dostawy Kanapek odbywać się będą nieprzerwanie również w okresach wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych jakąkolwiek epidemią.

**Przykładowe Kanapki z wędliną:**

1. Bułka poznańska, masło extra, sałata, szynka gotowana, pomidor, rzodkiewka.
2. Bułka wieloziarnista, serek do smarowania pieczywa, sałata, pieczona pierś z kurczaka, ogórek zielony, papryka.

**Przykładowe Kanapki wegetariańskie:**

1. Bułka grahamka, hummus, sałata, ser żółty ementaler, pomidor, awokado.
2. Bułka żytnia, masło extra, rukola, ser żółty wędzony, ogórek zielony, rzodkiewka.