

I. Przedmiot zamówienia:

Usługa cateringowa w zakresie zbiorowego żywienia polegająca na przygotowaniu, porcjowaniu i dowozie gorących obiadów- posiłków wykonanych z produktów własnych Wykonawcy w zamówionej liczbie, własnym transportem Wykonawcy dla Medycznej Szkoły Policealnej w Przasnyszu.

II. Liczba posiłków i termin realizacji zamówienia:

1. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia na:

- a. 25 śniadań
- b. 25 II śniadań
- c. 25 obiadów
- d. 25 kolacji

w okresie trwania umowy tj. od dnia podpisania umowy do 30.06.2025r. (max 181 dni).

2. Liczba posiłków określona wyżej, może ulegać zmianie w skali zamówienia w zależności od bieżących potrzeb (uczestników/ osób) w ramach wartości zamówienia, z tym zastrzeżeniem, iż w przypadku nie wyczerpania maksymalnej kwoty, do której może być realizowane zamówienie, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
3. Ostateczna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu, w zależności od faktycznego zapotrzebowania.

III. Pozostałe informacje:

Posiłki będą dostarczane codziennie do Medycznej Szkoły Policealnej w Przasnyszu w godzinach:

- a. Śniadanie na godz. 7.15
- b. Obiad na godz. 12.40
- c. Kolacja na godz. 19.30

przez 7 dni tygodnia od poniedziałku do niedzieli, w liczbie dziennej wskazanej przez Zamawiającego (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) najpóźniej z wyprzedzeniem 24-godzinny.

Odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu planowego wydawania posiłków.

Wykonawca, najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usługi opracuje i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję

jadłospisu na kolejny okres jednego tygodnia. W przypadku zmiany jadłospisu z przyczyn niezależnych od Wykonawcy powiadomi on Zamawiającego najpóźniej 24 godziny przed planowanym terminem wydawania posiłków.

Posiłki dostarczone przez Wykonawcę mają być zgodne z wymaganiami Zamawiającego oraz aktami prawnymi regulującymi tego rodzaju Usługi, a w szczególności z:

- a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2022, poz. 2132 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wydanymi na jej podstawie przepisami wykonawczymi,
- b) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- c) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz.29),
- d) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- e) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2010 r., poz.1525 ze zm.),
- f) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
- g) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
- h) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności,
- i) Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/ 109/ EWG,
- j) Rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- k) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- l) przepisami dotyczącymi substancji i preparatów chemicznych,
- m) przepisami dotyczącymi produktów biobójczych,
- n) przepisami z obszaru BHP dotyczącymi stosowania substancji i preparatów chemicznych.

IV. Całodzienny zestaw żywieniowy powinien być skalkulowany na co najmniej 2500 kcal.

1. Menu śniadaniowe powinno być zróżnicowane z wykorzystaniem takich substratów jak:

- napoje: herbata lub kawa zbożowa w postaci suchej do zaparzenia w kuchni Zamawiającego, woda mineralna,
- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.,
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznica, omlet, zupa mleczna
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce

2. Menu na II śniadanie stanowić będzie kanapka ze zróżnicowanym wkładem tymczasowym opakowaniu.

3. Gorący obiad powinien składać się z drugiego dania i napoju:

a) drugie danie z wykorzystaniem takich produktów jak:

ziemniaki lub zamiennie ryż, makaron, kasza, kopytka – każde po 250g; porcja mięsa, schab duszony, pierś gotowana (100g – bez sosu, z sosem 150g), kotlet schabowy (bez panierki – 100g, z panierką 150g), kotlet z piersi kurczaka (bez panierki -100g, z panierką 150g), kotlet mielony (120g), gołąbek (150g bez sosu, z sosem 200g), pieczeń warzywna (100g – bez sosu, z sosem 150 g), udziec z kurczaka (150g), pałki z kurczaka (150g), pulpet drobiowy (100g bez sosy, 150g z sosem), potrawka – gulasz (150g), kotlet jajeczny (150g), ryba, nuggetsy rybne (bez panierki 100g, z panierką 150g), pierogi z mięsem, pierogi z owocami, pierogi ruskie (350g), naleśniki z serem, naleśniki ze szpinakiem, krokiety z mięsem (300g), leniwe z bułką tartą lub cynamonem (350g), makaron penne z mięsem, makaron spaghetti z sosem bolońskim, makaron tagiatelle z sosem mięsnym, grzybowym, śmietanowym, makaron z serem i skwarkami, makaron z serem i polewą truskawkową (300g), surówka (100g), świeże warzywa typu mizeria, sałata, pomidor – 100 g, warzywa gotowane w tym: buraczki, marchewka z groszkiem, brokuł, kalafior, fasolka, (150g); woda lub kompot 250ml.

4. Menu kolacyjne może się składać z takich produktów jak:

- sałatka, mix wędlin i serów, produkty z jaj, ryb, i inne.
- pieczywo jasne i ciemne,
- napoje zimne, woda mineralna gazowana i niegazowana,
- kawa zbożowa, herbata w stanie suchym do zaparzenia w kuchni Zamawiającego.

Alternatywnie Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym może dostarczyć kolację na ciepło.

5. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
6. Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie, ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
7. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania.
8. Zamawiający wymaga, aby wszystkie elementy składające się na gorący obiad w danym dniu zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem dostarczane były w termosach i pojemnikach spełniających wymogi odnoszące się do transportu żywności, w tym gorących napojów oraz dań gorących. W każdym opakowaniu/termosie/ winna znajdować się taka liczba porcji jaka wynika z Zamówienia złożonego przez Zamawiającego. Zamawiający może wymagać aby Wykonawca dostarczał część posiłków w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych dla każdej osoby oddzielnie, gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.
9. Talerze i sztućce oraz wydawanie dań zapewni Zamawiający

V. Wykonawca odpowiada za zabranie pojemników, w których dostarcza posiłki, ich mycie i za usuwanie i utylizację resztek jedzenia, odpadów i śmieci

VI. Pozostałe wymagania:

1. Jadłospis:
 - a) tygodniowy jadłospis powinien zawierać 4 posiłki mięsne i 3 posiłki bezmięsne, gramaturę produktu, a także jego kaloryczność,
 - b) tygodniowy jadłospis na dany tydzień należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą,
 - c) każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą,
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 8 dni.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów.
3. Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi.

4. W tym przypadku wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione koszty zakupu danej usługi tj. dowozu posiłków u innego wykonawcy,
5. Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczanych obiadów zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 20202 r. poz. 2132, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

Dostarczanie gorących posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - a) dostarczać gorące obiady własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - b) posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących obiady,
 - c) przygotowane posiłki Wykonawca może dostarczyć w jednorazowych pojemnikach, opakowaniach przeznaczonych dla każdej osoby oddzielnie gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków,
 - d) odbierać pojemniki termoizolacyjne oraz odpadki pokonsumpcyjne niezależnie od ich ilości każdego dnia do godz. 15⁰⁰. Pojemniki termoizolacyjne i odpadki stanowią własność Wykonawcy. Pojemniki muszą być zamykane.
 - e) przed dostarczeniem obiadów do Szkoły Medycznej pobierać próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz.545).

Rozliczanie posiłków:

1. posiłki będą rozliczane w cyklach miesięcznych,
2. rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej,
3. wysokość wynagrodzenia za realizowaną usługę obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem Umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności: koszty produktów składających się na dwudaniowy obiad, koszty przygotowania obiadu, koszty zapewnienia we własnym zakresie odpowiedniego opakowania i zabezpieczenia obiadów na czas ich przewozu (np. koszty zabezpieczenia pojemników/termosów), koszty transportu obiadów i in.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczenia usług do siódmego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz

z załącznikiem zawierającym zestawienie liczbowe obiadów dowiezionych do Szkoły Medycznej w danym miesiącu,

5. W przypadku powstania oszczędności z tytułu dostarczania okresowego mniejszej liczby posiłków niż przewiduje umowa, Zamawiający może przeznaczyć te pieniądze na zamówienie u Wykonawcy dodatkowych produktów spożywczych na specjalne okazje, np. święta, wigilię itp.
6. Merytoryczny sposób rozliczania i wydawania obiadów będzie uzgodniony z odpowiedzialnymi w tym zakresie pracownikami Zamawiającego.

Kontrola - Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

1. jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
2. prawidłowego rozliczania wydawanych obiadów, zgodnie z zawartą umową, a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania gorących obiadów (tabela liczby zamówionych obiadów w danym miesiącu, stanowiąca załącznik do wzoru umowy),
3. spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
4. realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

 **DYREKTOR**
mgr inż. Zenon Szczepankowski