

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
NA ŚWIADCZENIE USŁUG DOSTARCZANIA POSIŁKÓW**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest catering – przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia uczestników szkoleń w
2. Czas realizacji usługi: od 23.01.2023 r. – 31.03.2023 r. lub do wyczerpania środków finansowych.
3. Szacunkowa ilość posiłków w okresie 23.01.2023 r. – 31.03.2023 r., to około:
 - 1 215 r.dz. w (r.dz. - racja dzienna - wyżywienie jednego żywionego na jeden dzień)
 - 480 r.dz. w (r.dz. - racja dzienna - wyżywienie jednego żywionego na jeden dzień)Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
4. Realizacja żywienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w cyklach 2-8 tygodniowych z możliwymi przerwami pomiędzy poszczególnymi cyklami. W szczególnych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji żywienia również w pojedyncze dni tygodnia wynikające z bieżącej potrzeby oraz w soboty, niedziele i w dni świąteczne.
5. Zamawiający dokona płatności za zrealizowaną usługę na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury na koniec każdego miesiąca.
6. Wykonawca zapewni:
 - 1) Dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku 3 razy dziennie w godzinach:
 - śniadanie 6.00 – 6.30,
 - obiad 12.30 – 13.00,
 - podwieczorek 14.15 – 14.30 (dostarczony razem z obiadem),
 - kolacja 17.30 – 18.00,

w wyjątkowych sytuacjach podczas cyklu szkoleń po wcześniejszym zgłoszeniu przez osoby upoważnione ze strony zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w weekendy w godzinach, o których mowa w pkt 1.

- 2) Mycie i dezynfekcję brudnych termosów i naczyń, oraz innych narzędzi służących do dostarczania i przechowywania żywności zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz zasadami HACCP we własnych pomieszczeniach.
- 3) Dostarczanie posiłków samochodem i w termosach do tego przystosowanych zgodnych z zasadami HACCAP.
- 4) Temperaturę dostarczanych posiłków co najmniej dla:
 - zupy 75°C,
 - II danie 65°C,
 - gorące napoje 80°C,
 - sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C, pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków.
- 5) Zamykane szczelnie pojemniki, termosy zapewniające właściwą temperaturę, jakość oraz ochronę tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
- 6) Wymianę termosów pełnych na puste przy dostawie obiadu.
- 7) Podczas trwania cyklu szkoleniowego i wprowadzeniu kolejnych restrykcji pandemicznych, po uprzednim zgłoszeniu, wykonawca dostarczy wszystkie posiłki zapakowane osobno każda porcja w jednorazowe naczynia. Całkowity koszt opakowań jednorazowych ponosi wykonawca.
- 8) Codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odpowiednim samochodem do tego przystosowanym.
- 9) Dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków raz w miesiącu ostatniego dnia roboczego za cały miesiąc.
- 10) Pracownicy przygotowujący posiłki powinni posiadać aktualne badania lekarskie dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym.
- 11) Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji a także weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7. Wykonawca jest zobowiązany:

- 1) Posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 2) Poddawać się kontrolom, prowadzonym przez właściwy Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej oraz wynikającym z nich zleceniom.
- 3) Przygotowywać posiłki o wysokim standardzie (pkt.7, ppkt.3), na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z zasadami HACCP.
- 4) Wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów mrożonych, typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi, klopsy, gołąbki, kluski śląskie, kopytka itp.).
- 5) Dostarczać potrawy lekkostrawne, przygotowywane z surowców świeżych, naturalnych, bez dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 6) Używać wędlin wysokiej jakości, bez dodatków skrobi, soi - mięso nie może być MMO (mięso mechanicznie odkostnione), przewozić je w pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin.
- 7) Używać serów naturalnych i masła świeżego extra, a nie produktów masłopodobnych i seropodobnych.
- 8) Dostarczać towar świeży, posiadający świadectwo jakości oraz ważną datę przydatności do spożycia. Mięso i wędliny powinny być świeże, niemrożone, dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin, codziennie lub na każde zamówienie telefoniczne Zamawiającego. W przypadku mięsa i produktów mięsnych wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym, będącym przedmiotem zamówienia.
- 9) Zaopatrywać Zamawiającego w podstawowe przyprawy (sól, pieprz, przyprawy płynne itp.) w zależności od potrzeby.
- 10) Pobierać i przechowywać próbki dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).

8. Zasady przygotowywania posiłków:

- 1) Zamawianie posiłków odbywać się będzie zgodnie z potrzebami Zamawiającego zgłaszanymi przez osoby upoważnione e-mailem lub telefonicznie.
- 2) Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 3) W jadłospisie należy uwzględnić:
 - śniadanie - wędliny porcjowane (szynki, kiełbasy, wędliny podrobowe, pasztety), wędliny na ciepło (parówki, kiełbasa), ser twarogowy, ser żółty i topiony, serki homogenizowane, pasty (rybne, jajeczne), jajka gotowane lub smażone dwa rodzaje pieczywa (jasne i ciemne), masło extra świeże, dżem, miód, dodatki warzywne świeże lub konserwowe, kawa naturalna, herbata,
 - obiad - zupa (przynajmniej 6 różnych zup w okresie 10 dni żywienia), drugie danie (dania mięsne, półmięsne, rybne i jarskie) z przewagą dań mięsnych i półmięsnych, kompot, podwieczorek - owoc lub ciasto pieczone lub batoniki,
 - kolacje - wędliny porcjowane różne wędliny pieczone podawane na zimno (ciepły posiłek w formie: bigosu, lecza, kasz i makaronów z sosami itp;) miód dżem, pieczywo mieszane, dodatki warzywne świeże, kawa naturalna, herbata.
- 4) Skład ilościowy posiłków na osobę:
 - zupa 500 ml,
 - mięso 200g,
 - dodatek skrobiowy 250g,
 - dodatek witaminowy 200g,
 - kompot 250 ml,
 - pieczywo do śniadań i kolacji: bułki pszenne 100 g, chleb mieszany 100g,
 - pieczywo do obiadu - 100 g,
 - dodatki warzywne (świeże lub konserwowe) do śniadań i kolacji - 100 g,
 - masło do śniadań i kolacji - 25 g,
 - sery do śniadań i kolacji (w tym sery topione) - 50 g,
 - wędliny porcjowane - 50-70 g,
 - wędliny na ciepło (kiełbasy, parówki) - 100-120 g,
 - wędliny podrobowe - 100 g,
 - kolacja na ciepło - (kasze, makarony/sos) 200/150 g,
 - dżem miód serki topione - 20 g,

- twarożki - 100 g,
- pasty - 100 g,
- jajka gotowane 2 szt. na osobę,
- jajka smażone 3 szt. na osobę,
- sałatki 150g na osobę,
- krem czekoladowy 25g na osobę,
- bułki słodkie przynajmniej 2 razy w tygodniu,
- płatki śniadaniowe różnego rodzaju 50g na osobę,
- mleko 200ml na osobę,
- jogurt/inny serek 1 szt. na osobę,
- kawa 10g na osobę.

- 5) Jadłospisy będą podlegać kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania 5-cio lub 7-dnio dniowych jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków: ilości wyrażone w gramach lub sztukach, na kolejny tydzień, najpóźniej na dwa dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
 - 6) Zamawiający ma prawo do zmian w jadłospisie poprzez osoby do tego upoważnione.
 - 7) Zamawiający ma prawo do zmian ilości posiłków na dzień następnym do godz. 15.00 w dniu poprzedzającym ich wydanie.
 - 8) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, zasad HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
 - 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę w celu sprawdzenia przestrzegania wprowadzanych restrykcji oraz przepisów sanitarnych.
9. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli organów inspekcji sanitarnej, wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
 10. Reklamacje w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, składu jakościowego i ilościowego posiłków (np. brak masła,

niewłaściwa gramatura) będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej poprzez osobę do upoważnioną. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy oraz z cechami zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu zamówienia i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot zamówienia jest bezpośrednio wykonywany.

11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części zamówienia podwykonawcom.