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. 20 śniadań
   b. 20 II śniadań
   c. 20 obiadów
   d. 20 kolacji

   w okresie trwania umowy tj. od 01.01.2027r.-30.06.2027r., 01.09.2027r.-31.12.2027r. (max.303 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. Śniadanie II na godz. 10.00
c. Obiad na godz. 12.40
d. 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-godzinnym.

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/EWGi 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, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,

– przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.,

– wędlina (z zastrzeżeniem, że wędliny drobiowe nie będą podawane częściej niż raz w tygodniu), 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 dwóch dań i napoju:

a) pierwsze danie:

zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem (500 ml), pieczywo (50 gram),

b) 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 (z zastrzeżeniem, że wędliny drobiowe nie będą podawane częściej niż raz w tygodniu), i serów, produkty z jaj, ryb, i inne.

– pieczywo jasne i ciemne ,

– napoje zimne, woda mineralna gazowania 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.
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 wymogi:

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 24 godziny 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 2020 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 dostarczyć w termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków,
   d) odbierać pojemniki termoizolacyjne oraz odpadki pokonsumpcyjne niezależnie od ich ilości każdego dnia do godz. 20^{00}. 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 poszczególnych rodzajów posiłków, tj. śniadań, II śniadań, obiadów i kolacji, według cen jednostkowych brutto określonych w formularzu ofertowym,
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).

Medyczna Szkoła Policealna
w Przasnyszu
06-300 Przasnysz, ul. Szpitalna 10
tel. (29) 75 63 051, tel./fax 75 63 061
NIP 7581231040, Regon: 000934429

DYREKTOR
mgr inż. Zenon Szczepankowski