

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****II – dotyczy produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT**

Posiłki profilaktyczne zamawiane będą sukcesywnie, na odrębne imienne zlecenia pisemne Zamawiającego wystawiane przez Kierownika Działu Administracyjno – Gospodarczego, zgodnie z przepisami *Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz.U. Nr 60, poz. 279 ze zm.)*.

L.p.	WYMAGANIA PRAWNE:
1	<p>1. Posiłki są przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa. tj.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.284 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,</i></li> <li>2) <i>Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17. 04. 2007r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),</i></li> <li>3) <i>Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 2004-04-29 (Dz. Urz. UE. L. 139 z 30.04.2004, str.1 ze zm.)</i></li> <li>4) <i>Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz.U. Nr 60, poz. 279 ze zm.)</i>.</li> </ol>
ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:	
2	<p><b>1) Przedmiot zamówienia obejmuje:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.</li> <li>b) utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych.</li> </ol> <p><b>2) Posiłki profilaktyczne muszą być:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) świeże, smaczne, gorące, kaloryczne, estetycznie podane, niepowtarzające się w okresach tygodniowych, urozmaicone i dostarczane do Działu Administracyjno-Gospodarczego najpóźniej o godz. 12:45,</li> <li>b) złożone (danie główne) z: min. 500g lub ml/osobę, podawane dodatkowo ze świeżym pieczywem (min. 2 bułki o wadze 50g/szt./osobę).</li> </ol>
WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:	
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posiłki są przygotowane zgodnie z zasadami: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dobrej Praktyki Produkcyjnej,</li> <li>b. Dobrej Praktyki Higienicznej,</li> <li>c. Dobrej Praktyki Cateringowej.</li> </ol> </li> <li>2. Wykonawca posiada (jeśli dotyczy) aktualny certyfikat PN – EN ISO 22000 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.</li> <li>3. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>o <u>nie używa</u> produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ konserwy mięsne, mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,</li> <li>▪ mięsa mrożone, suszone,</li> <li>▪ ziemniaki i warzywa instant,</li> <li>▪ jajka w proszku,</li> <li>▪ zupy instant</li> <li>▪ pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, krokiety itp.,</li> <li>▪ jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin</li> </ul> <p>○ <b>używa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ masło świeże 82% a nie produkty masłopodobne,</li> <li>▪ wędliny są wysokiej jakości, nie zawierających (dla diet bezglutenowych) dodatków glutenu, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione),</li> <li>▪ pozostałe wymagania jakościowe jak dla części „I”</li> </ul> <p>3. Dostarczane posiłki pokrywają zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze.</p> <p>4. Jadłospisy są opracowywane przez DOŚWIADCZONEGO dietetyka wykonawcy.</p>
	<b>TERMINY ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW:</b>
5	<p>1. Dietetyk wykonawcy przed rozpoczęciem dostarczania posiłków profilaktycznych, przedkłada Zamawiającemu (dietetykowi) pisemnie i elektronicznie (w formie Word) na 5 dni przed rozpoczęciem dostaw, jadłospis takich posiłków <b>na 14 dni</b> (powtarzany w cyklach 14 dniowych przez każdy z okresów określonych w pkt 2, 5) a-d wyżej.</p> <p>2. Zatwierdzone przez Dietetyka Zamawiającego jadłospisy posiłków profilaktycznych <u>przed każdym z ww. okresów, mogą być dopiero przyjęte przez wykonawcę do realizacji.</u></p> <p>3. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe ilościowe, z Działu Administracyjno-Gospodarczego zgłaszane będzie wykonawcy za pomocą poczty e-mail: <b>do godz. 10:00</b>, na dany dzień.</p> <p>4. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy na druku- <b>wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 5 do umowy.</b></p> <p>5. W przypadku braków porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej jakości posiłków Zamawiający niezwłocznie zawiadamia o niezgodnościach telefonicznie wykonawcę pod wskazany w umowie nr telefoniczny, a wykonawca <b>niezwłocznie w ciągu godziny</b> od powiadomienia telefonicznego dostarcza brakujące lub właściwe posiłki. Potwierdzenie zgłoszenia niezgodności, Kierownik Działu Administracyjno-Gospodarczego potwierdza niezwłocznie wykonawcy za pomocą poczty e mail, na druku REKLAMACJA</p> <p>6. Niewłaściwe dostarczanie posiłków, nieodpowiednia kaloryczność i estetyka posiłków, braki, opóźnienia, niewłaściwe temperatury posiłków i inne uchybienia polegające na innej niż określono w UMOWIE są podstawą do naliczania kar umownych przez Zamawiającego.</p>
	<b>TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:</b>
6	<p>Wykonawca dostarcza posiłki profilaktyczne do pokoju socjalnego Działu Administracyjno-Gospodarczego <b>najpóźniej o godzinie 12:45.</b></p> <p>Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłki poza uzgodnionymi przez strony godzinami.</p>
	<b>WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:</b>
7	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY</b>
	<b>ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY:</b>
8	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY</b>
	<b>ROZLICZANIE USŁUG:</b>

<b>9</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykonawca prowadzi ewidencję wydanych posiłków i potwierdza ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego.</li><li>2. Po zakończeniu każdego miesiąca, wykonawca dostarcza Zamawiającemu w terminie do 10 dnia następnego miesiąca rozliczenie pisemne i elektroniczne (na adres e mail: <a href="mailto:dzp@ucmmit.gdynia.pl">dzp@ucmmit.gdynia.pl</a>) wydanych posiłków w celu akceptacji ilości wydanych posiłków.</li><li>3. Zaakceptowane i podpisane przez Kierownika DAG rozliczenie ilościowo rodzajowe będzie podstawą wystawienia faktury za ww. usługę.</li></ol>
	<b>UPRAWNIENIA KONTROLNE ZAMAWIAJĄCEGO:</b>
<b>10</b>	<b>ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY</b>
	<b>WYMAGANIA POZOSTAŁE:</b>
<b>11</b>	<p>W cenie posiłku należy uwzględnić wszystkie wydatki wykonawcy związane ze świadczeniem przedmiotowej usługi tj. koszt surowców i ich przechowywania, koszty przygotowania posiłków, mediów, zakupów sprzętu i wszelkich niezbędnych materiałów, odzieży, itp., itd. koniecznych do profesjonalnego świadczenia przedmiotowej usługi, koszty transportu do siedziby Zamawiającego, koszty zatrudnienia odpowiedniego personelu.</p>

Przykładowe menu posiłku profilaktycznego: danie główne: min 500g lub ml,

**Przykładowe menu na zupy profilaktyczne z wkładką :**

- 1.zupa grochowa, kielbasa, pieczywo
- 2.krupnik, pulpet mielony, pieczywo
- 3.zupa pomidorowa z ryżem, kielbaska śląska, pieczywo
- 4.zupa fasolowa, kielbaska zwyczajna, pieczywo
- 5.treściwy bigos, pieczywo
- 6.żurek staropolski, jajko, kielbaska, pieczywo
- 7.flaki wołowe, pieczywo
- 8.kapuśniak, sztuka mięsa, pieczywo

**Przykładowe menu na posiłki jednodaniowe:**

- 1.kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
- 2.karkówka wieprzowa, kasza gryczana ,buraczki na ciepło
- 3.filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 4.stek wieprzowy z cebulką, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło
- 5.udko pieczone, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 6.schab w sosie, ziemniaki, buraczki na ciepło
- 7.bitki wieprzowe w sosie własnym, ziemniaki, kapusta zasmażana

**Przykładowe menu na posiłki dwudaniowe:**

- 1.zupa pomidorowa z ryżem, kotlet pożarski, ziemniaki, marchewka na gorąco
- 2.zupa ogórkowa, filet drobiowy w sosie pieczarkowym, ziemniaki, brokuły na ciepło
- 3.barszcz ukraiński, kotlet mielony, ziemniaki, mieszanka warzywna
- 4.zupa jarzynowa, bryzol wieprzowy z pieczarkami, ziemniaki, buraczki
- 5.zupa z fasolki szparagowej, filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 6.krupnik, karkówka, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło
- 7.zupa grochowa, udko pieczone, ziemniaki, fasolka szparagowa

(pieczywo - min. 2 bułki typu kajzerka, min. 50g jedna)