***ZAŁĄCZNIK nr 3 do UMOWY***

***OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA***

***II –produkcja, przygotowywanie i dostarczanie posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT***

|  |  |
| --- | --- |
| ***L.p.*** | **WYMAGANIA PRAWNE:** |
| ***1*** | 1. Posiłki muszą być przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa. tj.:
	1. *Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.2021 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,*
	2. *Rozporządzenia 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),*
	3. *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.)*
	4. *Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz.U. Nr 60, poz. 279 ze zm.).*
 |
|  | **ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:** |
| ***2*** | 1. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**
2. świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.
3. utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych.
4. Posiłki profilaktyczne muszą być:
	1. świeże, smaczne, gorące, kaloryczne, estetycznie podane, niepowtarzające się w okresach tygodniowych, urozmaicone i dostarczane do Działu Administracyjno-Gospodarczego najpóźniej o godz. 12:45,
	2. złożone (danie główne) z: min. 500g lub ml/osobę, podawane dodatkowo ze świeżym pieczywem (min. 2 bułki o wadze 50g/szt./osobę),
	3. *1800 kcal dla posiłku profilaktycznego na jedną osobę wynikające z chronometrażu****.***
5. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków profilaktycznych i potwierdzać ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego.
6. *Zamawiający wyraża zgodę na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków profilaktycznych w oparciu o jadłospisy 14 dniowe - DIETĘ PODSTAWOWĄ, pod warunkiem zaakceptowania przez dietetyka szpitala.*
 |
|  | **WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:** |
| ***3*** | 1. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami:
	1. Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
	2. Dobrej Praktyki Higienicznej,
	3. Dobrej Praktyki Cateringowej.
2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać (jeśli dotyczy) aktualny certyfikat PN – EN ISO 22000 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
	* nie używać produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:
		+ konserw mięsnych, mielonek, pasztetów, kaszanek szynek, gulaszy angielskich,
		+ mięsa mrożonego, suszonego,
		+ ziemniaków i warzyw instant,
		+ jajek w proszku,
		+ zup instant,
		+ mrożonych: pierogów, klopsów, gołąbków, krokietów itp.,
		+ jaj surowych bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin
	* **używać**:
		+ masła świeżego 82% zamiast produktów masłopodobnych,
		+ wędlin wysokiej jakości, nie zawierających (dla diet bezglutenowych) dodatków glutenu, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione),
		+ pozostałe wymagania jakościowe jak dla części „I”
4. Dostarczane posiłki muszą pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek Jadłospisy musza być opracowywane przez DOŚWIADCZONEGO dietetyka wykonawcy.
 |
|  | **TERMINY ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW:** |
| ***5*** | 1. Dietetyk wykonawcy przed rozpoczęciem dostarczania posiłków profilaktycznych, zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu (dietetykowi) pisemnie i elektronicznie (w formie Word) na 5 dni przed rozpoczęciem dostaw, jadłospis takich posiłków **na 14 dni** (powtarzany w cyklach 14 dniowych przez każdy z okresów określonych w pkt 2, 5) a-d wyżej.
2. Zatwierdzone przez Dietetyka Zamawiającego jadłospisy posiłków profilaktycznych **przed każdym z ww. okresów, są podstawą do realizacji przez wykonawcę.**
3. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe ilościowe, z Działu Administracyjno-Gospodarczego zgłaszane będzie wykonawcy za pomocą poczty e-mail: **do godz. 10:00**, na dany dzień.
4. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy na druku - **wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 5 do umowy.**
5. W przypadku braku porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej jakości posiłków Zamawiający niezwłocznie zawiadamia o niezgodnościach telefonicznie wykonawcę pod wskazany w umowie nr telefoniczny, a wykonawca **niezwłocznie** **w ciągu godziny** od powiadomienia telefonicznego zobowiązany jest dostarczyć brakujące lub właściwe posiłki. Potwierdzenie zgłoszenia niezgodności, Kierownik Działu Administracyjno-Gospodarczego potwierdza niezwłocznie wykonawcy za pomocą poczty e mail, na druku REKLAMACJA.
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 zgodnie z zapisami UMOWY.
 |
|  | **TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:** |
| ***6*** | Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki profilaktyczne do pokoju socjalnego Działu Administracyjno-Gospodarczego **najpóźniej o godzinie 12:45.**Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłków poza uzgodnionymi przez strony godzinami. |
|  | **WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:** |
| ***7*** | **ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY** |

**PRZYKŁADOWE** [**MENU**](http://cateringkryger.pl/posilki-profilaktyczne%2C124%2Cl1.html) **POSIŁKU PROFILAKTYCZNEGO: DANIE GŁÓWNE: MIN 500G LUB ML,**

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

1.zupa grochowa, kiełbasa, pieczywo 2.krupnik, pulpet  mielony, pieczywo
3.zupa pomidorowa z ryżem, kiełbaska śląska, pieczywo
4.zupa fasolowa, kiełbaska zwyczajna, pieczywo
5.treściwy bigos, pieczywo
6.żurek staropolski, jajko, kiełbaska, 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 nie mniej niż 100g łącznie)

**Poprawki:**

Str 2 pkt 4

Str 4 dopisek o gramówce pieczywa łącznie

w liczbie porządkowej trzeba poprawić pk3 na pkt4 bo mamy go 2 razy

poprawki- 00000