

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSILKÓW DLA**  
**SIEĆ BADAWCZA ŁUKASIEWICZ-INSTYTUT SPAWALNICTWA**  
**PRZY UL. BŁ. CZESŁAWA 16-18 W GLIWICACH**

**Przedmiotem zamówienia jest: Przygotowanie i dostawa posiłków dla Sieć Badawcza Łukasiewicz-Institut Spawalnictwa przy ul. Bł. Czesława 16-18 w Gliwicach.**

**Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

**55321000-6** -usługi przygotowania posiłków

**55522000-1** -usługi dostarczania posiłków

**15894200-3**-posiłki gotowe

**15894100-2**-dania wegetariańskie

Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie: **sukcesywnie przez okres 24 miesiące (2 lata) od dnia podpisania umowy lub do momentu wyczerpania kwoty wynikającej z oferty cenowej, w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej. Zlecenia jednostkowe wykonawca zobowiązuje się zrealizować w terminach wskazanych przez Zamawiającego.**

**Świadczenie usługi rozpocznie się 1 września 2020 r.**

*Posiłki dostarczane będą w dni robocze, oraz w niektóre soboty w ilości około 5% tygodniowej dostawy.*

*Szacunkowa ilość posiłków: 43 580 obiadów*

*Jadłospis ustalany będzie przez Zamawiającego każdorazowo z tygodniowym wyprzedzeniem.*

**Poniżej przedstawiamy przykładowy jadłospis na 3 tygodnie (należy uważać go za wzorcowy).**

**Tydzień I**

*Poniedziałek*

Krupnik - 400 ml

Kotlet schabowy - 120 g

Ziemniaki - 250g

Buraczki z chrzanem - 130g

Kompot gruszkowy - 250ml

### Wtorek

Zupa kalafiorowa - 400ml

Bitki wieprzowe z cebulką- 120 g

Kopytka - 250 g

Surówka z pomidorów - 130 g

Kompot brzoskwiniowy - 250ml

### Środa

Zupa szpinakowa - 400 ml

Schab po szygarsku - 120g

Ziemniaki - 250 g

Surówka z kapusty czerwonej - 250g

Kompot jabłkowy - 250ml

### Czwartek

Zupa porowa z zacierką - 400ml

Filet z indyka w sosie ziołowo-serowym -120g/80g

Ryż na sypko - 200g

Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką czerwoną - 150g

Kompot porzeczkowy - 250ml

### Piątek

Krem z pomidorów z grzankami - 400 ml

Filet z mintaja panierowany - 120 g

Ziemniaczki z koperkiem - 250 g

Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem - 130 g

Kompot morelowy - 250ml

### Sobota

Żurek z kiełbaską i ziemniakami - 400 ml

Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym - 120g/80g

Kasza jęczmienna - 200g

Buraczki gotowane - 130g

Kompot wiśniowy - 250ml

## **Tydzień II**

### Poniedziałek

Rosół z makaronem - 400 ml

Roladki wieprzowe -120g

Kluski śląskie - 250g

Kapusta czerwona na ciepło ze skwarkami -130g

Kompot wieloowocowy - 250ml

#### Wtorek

Kapuśniak - 400 ml

Kotlet mielony -120g

Ziemniaki puree - 250g

Fasolka szparagowa z masłem - 130 g

Kompot brzoskwiowy- 250ml

#### Środa

Zupa selerowa z makaronem - 400 ml

Udka z kurczaka pieczone - 1 szt.

Ziemniaczki z wody - 250 g

Surówka z kapusty białej- 130 g

Kompot truskawkowy - 250ml

#### Czwartek

Zupa ziemniaczana - 400ml

Gulasz wołowy - 120g/80 g

Kasza gryczana- 200g

Salatka z ogórków kiszonych, pomidorów i cebulki - 130g

Kompot jabłkowy - 250ml

#### Piątek

Zupa szczawiowa z ryżem - 400 ml

Ryba miruna panierowana - 120g/150g

Ziemniaczki puree - 250 g

Jarzyzny duszone po grecku - 130 g

Kompot z czarnej porzeczki - 250ml

#### Sobota

Zupa ogórkowa - 400 ml

Stek wieprzowy z cebulką - 120 g

Ziemniaki z koperkiem - 250g

Kapusta zasmażana - 130 g

Kompot truskawkowo-porzeczkowy- 250ml

### **Tydzień III**

#### Poniedziałek

Zupa brokułowa - 400 ml

Filet z kurczaka panierowany - 120 g

Ziemniaczki z wody z koperkiem - 250 g

Surówka z marchewki - 130 g

Kompot gruszkowy - 250 ml

#### Wtorek

Zupa fasolowa- 400ml

Schab pieczony z sosem pieczeniowym -120g/80 g

Kluski śląskie - 250g

Surówka Colesław - 130 g

Kompot porzeczkowy - 250ml

#### Środa

Barszcz ukraiński - 400 ml

Kotlet dewolaj - 120 g

Ziemniaczku puree - 250 g

Mizeria - 130 g

Kompot jabłkowy - 250 ml

#### Czwartek

Zupa gulaszowa - 350 ml

Polędwiczki drobiowe w sosie słodko-kwaśnym - 120g

Ryż - 200g

Bukiet warzyw z wody - 130 g

Kompot śliwkowy- 250ml

#### Piątek

Zupa z fasolki szparagowej - 400 ml

Ryba panierowana - 120 g

Ziemniaczki puree - 250 g

Surówka z cykorii - 130 g

Kompot wiśniowy - 250 ml

#### Sobota

Zupa koperkowa z makaronem - 400 ml

Roladki z szynki wieprzowej z pieczarkami -120g

Ziemniaki - 250g

Szpinak - 130 g

kompot malinowy - 250 ml

### **Przykładowy jadłospis dania wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe.**

#### **1.Danie wegetariańskie**

Zupa jarzynowa(wywar jarzynowy)-400 ml

Papryka faszerowana warzywami i ryżem-300 g

Surówka: sałata lodowa z dipem czosnkowym-150 g

Kompot gruszkowy

#### **2.Danie wegańskie**

Zupa pomidorowa krem pomidorowy z grzankami-400 ml

Grillowana cukinia z tofu-300 g

Surówka-sałatka zielona-150 g

Kompot śliwkowy

#### **3.Danie bezglutenowe**

Zupa krem brokułowy (bez dodatków śmietany, mąki)-400 ml

Schab ze śliwką, sos własny-120 g

Surówka buraczki-150 g

Kompot jabłkowy

#### **1. Zestaw obiadowy winien składać się z potraw tradycyjnych tj. zupy i II danie + kompot lub świeży sok.**

2. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych oraz w opakowaniach jednorazowych izolacyjnych z atestem (Lunch box) według potrzeb w ilości podanej przez Koordynatora od strony Zamawiającego.

4. Zamawiający ma prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju posiłków pod warunkiem zgłoszenia korekt Wykonawcy.

Korekty będą zgłaszane telefonicznie a w ślad za tym e-mail.

5. Informację o liczbie posiłków w poszczególnych dniach Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie, a w ślad za tym e-mail. najpóźniej do godziny 9:00 w danym dniu.

6. Wykonawca prześle Zamawiającemu raz w tygodniu, najpóźniej w piątek, jadłospisy na następny tydzień.

7. W przypadku zakupu mniejszej ilości porcji posiłków od podanych Wykonawca nie będzie rościł prawa do konieczności wykupu pozostałej części.

8. W przypadku zapotrzebowania na zakup większej ilości porcji posiłków od podanych Wykonawca sprzeda posiłki po cenie ofertowej w oparciu o formularz ofertowy.

9. Przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

10. Zgodnie z ww. ustawą Wykonawca zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania w produkcji i dystrybucji posiłków Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP.

Wykonawca przedstawi:

- a) zezwolenie wydane przez właściwego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności objętej niniejszym zamówieniem, czyli na wykonywanie i dostarczanie posiłków na zewnątrz,
- b) decyzję wydaną przez właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu wskazanego środka transportu do przewozu żywności.

Wykonawca będzie zobowiązany do:

- a) umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy w zakresie:
  - zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramówka)
  - podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
- b) udostępnienia Zamawiającemu niezbędnych dokumentów / wartości odżywczych potraw, ilości i rodzaju produktów zużytych do ich przygotowania, dokumentów z kontroli Sanepidu i innych ocen stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych dokonanych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną
- c) umożliwienia Zamawiającemu zwizytowania miejsca wytwarzania posiłków.

11. W przypadku zakwestionowania spełnienia wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowywanych posiłków, Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 90 minut od chwili zgłoszenia.

12. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania

i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545).

13. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm i uzgodnień oraz realizacją postanowień zawartych w umowie, sprawować będą koordynatorzy z ramienia Zamawiającego, którym Wykonawca zapewni dostęp do wszelkich dokumentów i danych niezbędnych do przeprowadzenia kontroli/audytu.

14. Zamawiający będzie sporządzał protokół zamawianych posiłków ( załącznik nr 1) oraz protokół dostaw posiłków (załącznik nr 2)

15. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych posiłków i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Dokument ten będzie stanowił podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

16. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w pojemnikach zamykanych dostarczonych przez Wykonawcę.

Zużyte naczynia jednorazowe wraz z resztkami jedzenia po każdym posiłku Wykonawca zobowiązuje się do zgromadzenia i zutylizowania we własnym zakresie i na własny koszt.

17. Zamawiający dopuszcza możliwość obciążenia Wykonawcy kosztami magazynowania i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych w oparciu o stosowny aneks do umowy.

18. Naczynia jednorazowe, w których dostarczane będą posiłki do Zamawiającego muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wszystkie opakowania winny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty, pozytywne opinie itp.

Na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wykazu alergenów znajdujących się w wyrobach gotowych mogących się tam znaleźć w procesie produkcji. Informacja ta musi zostać dołączona do danego jadłospisu.

19. Warunki przechowywania posiłków, transport oraz sposób przygotowania pożywienia musi spełnić wszelkie wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

**20. Wykonawca musi dostarczyć posiłki środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne., którego koszt ma być wliczony w cenę oferty.**

a) Środek transportu musi posiadać instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu oraz kontroli zapisów potwierdzających mycie i dezynfekcję.

b) Kierowca zobowiązany jest do posiadania sanepidowskiej książeczki zdrowia oraz do noszenia czystego fartucha ochronnego.

c) Wykonawca zobowiązany będzie wnieść obiady do pomieszczenia, w którym będą one wydawane.

21. Posiłki winny być dostarczane w pojemnikach GN wykonanych ze stali nierdzewnej, w czystych pojemnikach termoizolacyjnych z atestem.

22. Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne, zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia oraz będą utrzymywać właściwą temperaturę nie niższą niż:

Zupa - temperatura 75oC

II danie: mięso, dodatek skrobiowy, jarzyna - temperatura 65oC;

gorące napoje - temperatura 80oC,

surówki - w temperaturze od 0oC do 4oC w chwili dostarczenia do punktu odbioru.

23. Wykonawca do przygotowania potraw użyje jedynie produktów świeżych i charakteryzujących się wysoką jakością, ponadto sporządzi posiłki tylko z produktów podstawowych oraz nie będzie stosował produktów gotowych (np. sosy, kluski), czy produktów typu instant.

**24. W/w posiłki należy dostarczać do Zamawiającego w następujących godzinach:**

**-od 11:30 do 13:30**

25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną i finansową za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych w zakresie świadczonej usługi ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz personel Zamawiającego.

26. Wykonawca przedstawi opłaconą polisę od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności. Ochrona ubezpieczeniowa powinna obejmować także, do wysokości sumy gwarancyjnej lub pod limitu, odpowiedzialność cywilną Ubezpieczonego za szkody związane z wprowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt), wynikające z zatruc pokarmowych.

*Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych*

*Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.*

SPORZĄDZIŁ:

KIEROWNIK

Piotr Żelezik

## Protokół zamawiania posiłków na dzień

Nr...../.....

Zakład	Rodzaj posiłku	podstawowa	wegetariańska	wegańska	bezglutenowa
	Śn.				
	Ob.				
Zakład					
	Śn				
	Ob.				
Zakład					
	Śn				
	Ob				

Uwagi do zamawianych diet:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Data.....

Podpis osoby sporządzającej zamówienie

## Protokół dostaw posiłków

Nr...../.....

Nazwa i adres dostawcy

.....  
.....

Nazwa towaru: śniadanie/obiad

.....  
.....

Stwierdzone uchybienia:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Inne uchybienia:

.....  
.....

Data.....

Data .....

Podpis wykonawcy

Podpis kontrolującego