

**Specyfikacja usługi cateringowej – przygotowanie i dostawa posiłków (zestawów cateringowych)
do obiektu przy Al. Jana Pawła II 23 w Warszawie w okresie 1 -15 X 2022 r.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Posiłek na śniadanie

(śniadanie: ciepły posiłek z zimnymi dodatkami dostarczany 7 dni w tygodniu w godzinach 7:00-8:00)

Zestawy przykładowe:

- zestaw przykładowy nr 1 parówki z ketchupem/musztardą i pieczywem
- zestaw przykładowy nr 2 naleśniki z serem i śmietaną
- zestaw przykładowy nr 3 Pan cakes z dżemem
- zestaw przykładowy nr 4 jajecznica
- **zimne dodatki: pieczywo, warzywa, masło, dżem, wędlina, ser żółty, ser topiony**
- **deser: owoce, jogurty, ciastka (1szt/porcja)**

Posiłki dostarczane będą do lokalizacji w godzinach 7:00-8:00, łącznie z serwisem cateringowym obejmującym biodegradowalne zestawy i sztućce, podgrzewacze do dań ciepłych, sztućce serwisowe w jednorazowych opakowaniach biodegradowalnych.

Obiad

(zupa 250g/porcja, danie główne 450g/porcja)

Zestawy przykładowe:

- zestaw przykładowy nr 1 zupa warzywna, pierogi z mięsem
- zestaw przykładowy nr 2 zupa ogórkowa, pieczone pałki kurczaka z sosem
- zestaw przykładowy nr 3 zupa fasolowa, kotleciki mielone
- zestaw przykładowy nr 4 barszcz ukraiński, kotlet drobiowy
- zestaw przykładowy nr 5 zupa kalafiorowa, gulasz drobiowy
- **dodatki: ryż, ziemniaki, kasze, surówki**
- **deser: owoce, jogurty, ciastka (1szt/porcja)**

Posiłki będą dostarczane w godzinach 14:00-15:00, łącznie z serwisem cateringowym obejmującym biodegradowalne zastawy i sztućce, podgrzewacze do dań ciepłych, sztućce serwisowe w jednorazowych opakowaniach biodegradowalnych.

- Gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum +75° C, drugie danie: minimum +63°C, potrawy serwowane na zimno minimum +4° C.
- Wykonawca przed dostarczeniem posiłków pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
- Wykonawca zapewnia zmienność zestawów, zestawy nie mogą powtarzać się częściej niż jeden raz na 10 dni
- Usługa cateringu będzie realizowana z poszanowaniem dobrej praktyki higienicznej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym w szczególności:
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.),
 - ustawy z dnia 5 sierpnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2069 z późn. zm),
 - rozporządzeniami wykonawczymi do ww ustaw,
 - odpowiednimi rozporządzeniami unijnymi oraz z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,
 - według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego.

Wykaz dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych wymogów, których złożenie wymagane jest od Wykonawcy wraz z ofertą, zawarty jest w Rozdz. VII Zapytania ofertowego.

- Kontrola jakości i odpowiedzialność Wykonawcy
 - Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych instytucji kontroli) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.
 - Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego, o każdej kontroli podjętej przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości realizacji przedmiotowego zamówienia w każdym czasie trwania usługi. W przypadku kontroli Wykonawca zobowiązany jest do wydania kontrolującemu próbki przygotowanej żywności w dniu przeprowadzenia kontroli.
- W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.