

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Usługi cateringowej w ramach projektu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie mechatroniki” w terminie od dnia 20 grudnia 2025r. do 28 lutego 2026r.**
 - 1) Usługa cateringowa świadczona będzie w siedzibie Zamawiającego (22-100 Chełm, ul. Graniczna 2), zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego. Harmonogram zostanie przedstawiony w dniu podpisania umowy. Harmonogram może ulec zmianie, Wykonawca o zmianie harmonogramu zostanie poinformowany przez Zamawiającego bez zbędnej zwłoki.
 - 2) **Ilość zamawianych posiłków (obiad i catering kawowy) w okresie trwania umowy wyniesie 450 sztuk.** Ilość rzeczywiście zamówionych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczestników szkoleń. Zamawiający zastrzega że wielkość zamówienia może zwiększyć się lub zmniejszyć o 30% wskazanej ilości posiłków. Maksymalna dzienna liczba Uczestników, którym należy dostarczyć posiłki, wyniesie do 70 osób.
 - 3) Posiłki będą dostarczane Uczestnikom przez Wykonawcę, w ilościach zgodnych ze składanym zamówieniem; dokładną liczbę posiłków Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo (zgodnie z umową zawartą pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą) z co najmniej 2-dniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godz. 11:00 (licząc dwie pełne doby od dnia i godziny złożenia zamówienia do dnia i godziny dostawy cateringu).
 - 4) Dostawa posiłków będzie się odbywać zgodnie z harmonogramem realizacji szkoleń, uwzględniających wszystkie dni tygodnia, w tym głównie w piątki, soboty i niedziele.
 - 5) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki:
 - a) gorące posiłki dwudaniowe powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe osób w wieku 18-60 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu;
 - b) gorący posiłek powinien zawierać:
 - zupę min. 250ml/na osobę;
 - drugie danie obiadowe w opakowaniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi (porcja mięsna min.200g; ziemniaki, kasza, ryż lub kopytka min. 200g);
 - surówka warzywna min.150g;
 - c) jadłospis powinien być urozmaicony, zrównoważony, uwzględniający zasady zdrowego odżywiania się:
 - ta sama potrawa nie może powtarzać się w tym samym miesiącu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
 - 6) Serwis kawowy dla 1 osoby na jeden dzień zapewnia:
 - Kawa rozpuszczalna i sypana - każdej po min.25 g;

- Herbata: różne smaki – min. 6 rodzajów po min 2szt.
- Soki: pomarańczowy, jabłkowy- każdego po min 0,25l;
- Woda butelkowana: 0,5l niegazowanej i 0,5l gazowanej.

Drobne ciasteczka:

- Ciastka kruche z nadzieniem, różne smaki – 100 g.
 - Ciasto domowe (pieczone) – 2 porcje różnych ciast po min. 100g każdy z listy: sernik, szarlotka, placek ze śliwkami, makowiec, ciasto z owocami i kruszonką.
- 7) Naczynia: filiżanki, talerzyki, talerzyki deserowe, łyżeczki do kawy i herbaty, cukierniczka z cukrem (zamawiający dopuszcza naczynia jednorazowe).
- 8) Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.), w tym m.in.:
- a) Posiłki winny być sporządzane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2018r., str. 1), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L139 z 30.04.2004r., str. 1 z późn.zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz innych obowiązujących przepisów w zakresie żywienia,
 - b) Przygotowując posiłki należy bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia młodzieży w wieku szkolnym; zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz w zakresie ponoszenia odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, książeczki zdrowia dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym.