

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu, dotyczącego postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na wykonanie usługi pn.

Przygotowanie i dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dobrzyniewie Dużym.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na ***przygotowaniu i dostawie śniadań, obiadów i podwieczorków dla dzieci szkolnych i przedszkolnych do stołówki Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dobrzyniewie Dużym ul. Szkolna 14, 16-002 Dobrzyniewo Duże***

Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

- Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
- Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.
- Zamawiający planuje dostawy :
 - **dziennie**
 - do przedszkola** (szacunkowa liczba dni żywieniowych 232)
 - śniadania 150
 - obiady 150
 - podwieczorki 140
 - do szkoły podstawowej** (szacunkowa liczba dni żywieniowych 177)
 - obiady 100
 - tj. dziennie około
 - śniadania -150
 - obiady – 250
 - podwieczorki - 140
 - w czasie od 01.09.2021 r. do 31 sierpnia 2022 r. razem należy dostarczyć około 34.800 śniadań tj.150 x 232 dni żywieniowe
około 32.480 podwieczorków tj. 140 x 232 dni żywieniowe

około 52.500 obiadów tj.(150x232) +(100x177)

Podane ilości posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy

- Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszania lub zwiększania ilości dostarczanych posiłków w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (rezygnacja rodziców)nie będzie leżało w interesie Zamawiającego.
- W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia wejścia w życie umowy, w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji oraz dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od pracy (dotyczy również okresów ewentualnych obostrzeń wynikających z sytuacji epidemicznej) - o czym wykonawcy zostaną poinformowani. Zamawiający określa przewidywaną ilość zamawianych śniadań, obiadów i podwieczorków najpóźniej do godz. 14⁰⁰ w dniu poprzedzającym dzień dostawy posiłków.
- Posiłki będą dostarczane do stołówki w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Dobrzyniewie Dużym - najpóźniej do godziny:
 - śniadania najpóźniej do godz. 7:30;
 - obiady najpóźniej do godz. 10.00;
 - podwieczorki najpóźniej do godz. 13:00;

Warunkiem odebrania posiłku jest temperatura przywiezionych posiłków.

- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 tygodniowym) jadłospisem.
- Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby zamawiającego przez pracownika przywożącego obiady. Zamawiający zobowiązany jest odpowiedź przekazać tego samego dnia pracownikowi Wykonawcy, który przyjedzie po odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi.
- **Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe, które będą podstawą oceny przez komisję:**

ŚNIADANIE

Potrawy mleczne –mleko 2%- 250 ml, kanapka (należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 7 gram pieczywo + 5 g masło, 15g dżem + 40g wędlina, ser + warzywo świeże 100 g), herbata z cytryną, kakao, mleko- 200ml,

OBIAD

- zupa: gramatura ok. 200 ml i kaloryczność ok. 120 kcal, pieczywo
- drugie danie: gramatura ok. 200 gram i kaloryczność ok. 350 kcal,
- w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 100 g; mięso - ryba nie mniej niż 50 g,; danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 250 g;
- surówka nie mniej niż 80 g
- kompot: gramatura ok. 100 ml.

- PODWIECZOREK

- budyń, kisiel owocowy , twarożek, bułeczki, flipy kukurydziane, biszkopty, jogurt, ryż ze śmietaną, sernik
- sok, herbata, kompot
- owoce sezonowe
- kaloryczność około 230 kcal

W ciągu jednego dnia nie może powtarzać się dwa razy ten sam napój. Nie dopuszcza się posiłków typu kaszanka, bigos, parówki, jaja smażone. itp.

Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, jeden dzień powinno być to danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.

Jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.

Uwaga!

Wyklucza się podawanie dań typu: np.: wątróbka, kaszanka, bigos, śledź.

Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.

ponadto:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie;
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- do przygotowania posiłku wymagane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz;

- ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- Ponadto obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków, transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.
- Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), produkty wchodzące w skład śniadania, drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki, zwiżki itp. - dania porcjowane powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami / półkami, sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
- Przewóz musi się odbywać środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- Dostarczenie posiłków z miejsca z produkcji do placówki, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, ich odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt. Odbiór resztek będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
- Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w placówce.
- Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
- Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
- Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.
- Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów wraz z ich dokładnym umyciem i wyparzeniem własnym transportem tego samego dnia po wydaniu obiadów przez stołówkę.
- Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

