

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi cateringowej dla dzieci i młodzieży uczęszczających do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Targoszynie”.

WARUNKI OGÓLNE DLA ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczania posiłków w formie cateringu dla Przedszkola Publicznego w Targoszynie.
2. Dla Przedszkola zamawiany jest catering całodzienny – śniadanie, obiad i podwieczerek. Przewidywana liczba dzieci – ok 60. Posiłki dostarczane będą przez okres ok. 220 dni.
3. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty, potwierdzające dostosowanie pojazdu. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
4. Posiłki będą rozdzielane na miejscu przez osobę zatrudnioną przez Zamawiającego.
5. Posiłki będą rozdzielane do naczyń ceramicznych. Zamawiający zapewnia ceramikę oraz sztućce wielokrotnego użytku.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Śniadanie o godz. 8.15-8.30, obiad i podwieczerek 11.00-11.15.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. **Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem, wypełniając obowiązujące przepisy prawa. W przypadku uchybień w tym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia nałożonej na Zamawiającego kary, za nienależyte wypełnienie obowiązku zapewnienia odpowiedniego jadłospisu.** Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z odpowiednimi rozporządzeniami Ministra Zdrowia 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 oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci.
9. Posiłki powinny dostarczyć – ok.70% energii całodzienniej racji pokarmowej
 - 1) śniadanie powinno dostarczyć ok.25% energii całodzienniej
 - 2) obiad powinien dostarczyć ok.30% energii całodzienniej
 - 3) podwieczerek powinien dostarczyć ok.15% energii całodzienniej
 - 4) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym 1000-1100 kcal.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu estetyki i urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

Zestaw całodzienny musi składać się ze śniadania, obiadu dwudaniowego (zupa 250 ml + drugie danie z surówką) i podwieczorku wraz z napojem do każdego posiłku (np. herbata, kompot, kakao). Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w skali tygodnia jadłospis powinien obejmować m.in.: co najmniej 1 porcję ryby, co najmniej 1 potrawę z nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych, 2 porcje mięsa świeżego, maksymalnie 2 potrawy smażone od poniedziałku do piątku, co najmniej 2 zupy przygotowane na wywarach warzywnych; 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 przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

10. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
11. Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku); w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie – temp. 65°C (+/-3°C).
13. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
14. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości.
15. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie lub mailowo.
16. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
17. Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola. W przypadku nieobecności dzieci w przedszkolu, Zamawiający dokonują uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcę do godziny 15.00 dnia poprzedzającego, w przypadku obiadu i podwieczorka do godz. 8.00 danego dnia. W oparciu o uzyskane od Zamawiającego informacje Wykonawca będzie dokonywał korekty ilości posiłków na dany dzień i będzie dostarczać określoną liczbę posiłków.
18. Zamawiający dokonuje rozliczeń finansowych z Wykonawcą na podstawie listy codziennie potwierdzanej podpisem przez pracownika firmy. Opłaty odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i jednostkowych cen brutto posiłku dla jednego dziecka, uwzględniające korektę skutecznie zgłoszonych przez Zamawiającego dni nieobecności dziecka.

19. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
21. Miejsce dostawy – Zespół Szkolno- Przedszkolny w Targoszynie.
22. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
24. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
25. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.).

WARUNKI OGÓLNE DLA SZKOŁY PODSTAWOWEJ:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczania posiłków w formie cateringu dla Szkoły Podstawowej w Targoszynie.
 1. Dla Szkoły zamawiany jest catering w formie obiadu dwudaniowego z napojem - Przewidywana liczna osób – ok 50. Posiłki dostarczane będą przez okres ok 180 dni.
1. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty, potwierdzające dostosowanie pojazdu. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
2. Posiłki będą rozdzielane na miejscu przez osobę zatrudnioną przez Zamawiającego.
3. Posiłki będą rozdzielane do naczyń ceramicznych. Zamawiający zapewnia ceramikę oraz sztućce wielokrotnego użytku.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki między godziną 10.00 – 10.15.
5. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. **Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem, wypełniając obowiązujące przepisy prawa. W przypadku uchybień w tym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia nałożonej na Zamawiającego kary, za nienależyte wypełnienie obowiązku zapewnienia odpowiedniego jadłospisu. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia.**

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci szkolnych w wieku 7 – 15 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z odpowiednimi rozporządzeniami Ministra Zdrowia 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 oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci.
7. Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu estetyki i urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- a) zupa: gramatura od 300ml do 350 ml i kaloryczność do 250 kcal,
- b) drugie danie: kaloryczność od 350 do 400 kcal

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w skali tygodnia jadłospis powinien obejmować m.in.: co najmniej 1 porcję ryby, co najmniej 1 potrawę z nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych, 2 porcje mięsa świeżego, maksymalnie 2 potrawy smażone od poniedziałku do piątku, co najmniej 2 zupy przygotowane na wywarach warzywnych; 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 przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

8. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
9. Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie – temp. 65°C (+/-3°C).

11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
12. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości.
13. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie lub mailowo.

14. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i uczniów w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
15. Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków dla dzieci uczęszczających do szkoły. W przypadku nieobecności uczniów w szkole, Zamawiający dokonują uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcę do godziny 8:30 danego dnia. W oparciu o uzyskane od Zamawiającego informacje Wykonawca będzie dokonywał korekty ilości posiłków na dany dzień i będzie dostarczać określoną liczbę posiłków.
16. Zamawiający dokonuje rozliczeń finansowych z Wykonawcą na podstawie listy codziennie potwierdzanej podpisem przez pracownika firmy. Opłaty odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i jednostkowych cen brutto posiłku dla jednego dziecka, uwzględniające korektę skutecznie zgłoszonych przez Zamawiającego dni nieobecności dziecka.
17. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
18. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
19. Miejsce dostawy – Zespół Szkolno- Przedszkolny w Targoszynie.
20. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
22. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
23. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r, poz. 1448 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.).