

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest

Świadczenie usług cateringowych oraz dostawę produktów/półproduktów na rzecz Publicznego Przedszkola Samorządowego w Rzewniu i Publicznej Szkoły Podstawowej w Rzewniu w roku szkolnym 2020/2021

obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla

- 78 dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Rzewniu w roku szkolnym 2020/2021

- 80 uczniów Szkoły Podstawowej w Rzewniu w roku szkolnym 2020/2021

Odbiorca- Przedszkole Samorządowe w Rzewniu

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla ok. 78 dzieci dziennie w wieku od 2,5 do 7 lat. Posiłki obejmują (godziny dostarczenia posiłków do ustalenia z Zamawiającym przed realizacją dostawy):

a) zupa (78 dzieci)

b) produkty / półprodukty (78 dzieci)

tj. mleko w proszku, mleko pasteryzowane, płatki kukurydziane, cukier, masło roślinne, dżem, marmolada, pieczywo białe i razowe, wędlina (różne rodzaje) 70-80%mięsa, pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, sałata, ser żółty, pasztet, herbata, kawa zbożowa, kakao.

c) dania główne- dania mięsne, bezmięsne,

dotądki: ziemniaki, kasze, makarony, surówki, (wieloskładnikowe), kompot, owoce (codziennie)

Zalecana ilość kalorii przy wyżywieniu całodziennym dla dziecka przedszkolnego wynosi ok. 1275.

Dostarczenie ww. części zamówienia będzie ustalone z Dyrektorem Przedszkola (dotyczy godzin dostarczenia posiłków).

Odbiorca -Publiczna Szkoła Podstawowa w Rzewniu

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla ok. 80 dzieci dziennie w wieku od 7 do 14 lat. Posiłki obejmują (godziny dostarczenia posiłków do ustalenia z Zamawiającym przed realizacją dostawy):

a): zupa (80 uczniów)

Zalecana ilość kalorii przy wyżywieniu całodziennym dla dziecka szkolnego wynosi ok. 1275.

Dostarczenie ww. zamówienia będzie ustalone z Dyrektorem placówki (dotyczy godzin dostarczenia posiłków).

Dostarczane posiłki muszą być zgodne z 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 innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego w Polsce.

UWAGA

Zamawiający dopuszcza możliwość zmian ilości, jak również zrezygnowanie z całości lub części zamówienia bez podania przyczyny.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.)
- b) do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywności i Żywienia
- c) świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- d) przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Obiad:

- 1) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- 2) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 4) do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- 5) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno - mięsny.
- 6) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i w szkole, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi (dopasowanie do potrzeb Zamawiającego). W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za faktycznie zrealizowane dostawy. Osoba wyznaczona przez Dyrektora przedszkola i szkoły będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny 8.00.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola i Dyrektorem Szkoły (jadłospis ustalany z Dyrektorem Przedszkola i Dyrektorem Szkoły). Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji zamawiającemu załącznika określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłki/półprodukty w każdym dniu.

Dyrektor
Publicznego Przedszkola Samorządowego
w Rzewniu
(-) Małgorzata Górka