

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków dla Szkoły Podstawowej przy ulicy Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku.
2. Istnieje możliwość dokonania wizji lokalnej obiektów przed złożeniem oferty. Dokonanie wizji jest możliwe od poniedziałku do piątku w godzinach pracy jednostki organizacyjnej, po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym we właściwej jednostce. Wizja lokalna traktowana jest przez Zamawiającego jako czynność pomocnicza przy przygotowaniu oferty i nie ma wpływu na ich ocenę.
3. Opis przedmiotu zamówienia realizowanego w okresie styczeń-grudzień 2024 z wyłączeniem dni wolnych ustawowo:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków: zupa i drugie danie w formie usługi cateringowej do Szkoły Podstawowej przy ulicy Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku w okresie styczeń 2024 r. – grudzień 2024 r., co stanowi około 185 dni żywieniowych.

3.2. Miejsce świadczenia usługi: Szkoła Podstawowa w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

3.3. Wykonawca będzie ponosił także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.

3.4. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się na ok. 90.

3.5. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem: 90 uczniów (7-15 lat). Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną, ponieważ będzie uzależniona od liczby złożonych wniosków.

3.6. Zastrzega się możliwość zwiększenia ilości dostarczanych posiłków. Minimalna ilość dostarczanych posiłków to jeden.

3.7. W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętych dożywianiem (np. rezygnacja ucznia z dożywiania) Wykonawca nie będzie wnosził żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

3.8. Wykonawca zapewni w formie elektronicznej zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc. Jednocześnie zapewni możliwość zmiany, odwoływania, przenoszenia posiłków, wyboru dania, najpóźniej do godziny 7:30 tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

3.9. Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby dożywianych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku. Wykonawca o powyższych zmianach zostanie powiadomiony z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. Zmiany te nie wymagają aneksu do umowy.

3.10. Usługa świadczona będzie w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, decyzjami dyrektorów szkół.

3.11. W sytuacji zmniejszenia liczby dni świadczenia usługi z tytułu zmiany organizacji pracy placówek oświatowych Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za gotowość świadczenia usługi.

3.12 Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Suchym Lesie (dalej OPS) do otrzymania dofinansowanych obiadów. Koszty te obciążają OPS, na podstawie odrębnie podpisanej umowy między Wykonawcą i OPS, na co Wykonawca wyraża zgodę.

3.13. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

3.14. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie 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) i być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).

3.15 O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9:30.

3.16 Obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godzinach 11:00-12:00.

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu.

4. Wymogi szczególne:

4.1. OBIAD:

- a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
- b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
- c) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; /co najmniej trzy razy w tygodniu posiłek mięsny/do każdego posiłku surówka, każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).

d) drugie danie:

I. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron — w zależności od produktu min. 150-200 g,

II. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu — min. 80-100 g,

III. potrawa typu — gulasz, potrawka, spaghetti — min. 150 g,

IV. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100g,

V. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski — porcja min. 200 g,

przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.

4.2. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany,

co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; 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 duszone, okazjonalnie smażone;

do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; ważna jest estetyka potraw

i posiłków; wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia w przypadku zupy oraz w ciągu dekady w przypadku II dania.

4.3. Zastrzega się brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

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

4.5. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu. Jadłospis będzie układany lub zatwierdzany przez dietetyka i będzie uwzględniać różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (Dyrektora Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku).

4.6. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

4.7. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez *Instytut Żywności i Żywienia*, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

4.8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla jednej osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.

4.9. Obiady muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

4.10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z *Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.)*.

4.11. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

4.12. Wykonawca jest gotowy zapewnić w ramach potrzeb pomoc przy wydawaniu posiłków.

4.14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.