

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia dzieci w wieku przedszkolnym tj. codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę i wydawanie przez Wykonawcę tj. śniadania, obiadu i podwieczorku, w ilości około 50 szt. dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, oddziały w Wiśniowej Górze, ul. Piekarnicza 4, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, oddziały w Wiśniowej Górze, ul. Tuszyńska 113 tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 50 szt. Dzienna ilość posiłków może się zmniejszyć o 50%. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.
2. Usługa świadczona będzie 5 dni w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z zapotrzebowaniem dietetycznym – ilościowym określonym przez Zamawiającego.

3. Zasady przygotowywania posiłków

3.1. Rodzaje diet

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zlecone przez lekarza lub dietetyka.

Zamawiający informuje, że w ostatnich dwóch latach działalności Przedszkola Samorządowego w Andrespolu z czterema oddziałami w Wiśniowej Górze i wydawania około 100 posiłków dziennie w oddziałach przedszkolnych i nie wystąpiła potrzeba stosowania diet specjalnych.

3.2. Posiłki muszą składać się z: zupy, drugiego dania + kompotu + porcji ciasta/bułki słodkiej/jogurtu.

Zamawiający wymaga zaplanowania w 10-dniowych jadłospisach minimum 5 dań mięsnych, 2 półmięsnych, 2 dań z rybą.

Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych w jednym posiłku przykładowych produktów nie może być mniejsza niż:

Posiłki (1 osobo-dzień)

| Produkt/potrawa | Obiad |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zupa obiadowa | 200 ml |
| Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych) | 150 g |
| Kluski śląskie, kopytka | 150 g |
| Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana, ryż itp. do II dania | 150 g |
| Sosy | 80 g |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane) | 70 g |
| Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe) | 80g |
| Udko z kurczaka | (200g) 1 szt. |
| Filet z drobiu | 80 g |
| Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana - (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) | 80 g bez panierki |
| Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g | 150 g |
| Kotlet z jaj | 80 g |
| Potrawy bezmięsne | 150 g |
| Kompot | 200 ml |
| Ciasto/bułka słodka | Porcja 100g lub 1 sztuka |
| Jogurt owocowy | 75g -1szt. |

Wymagany stan wybranych posiłków:

Ziemniaki – nie zgnięte, nie skawalone, nie rozgotowane, o wymaganej temperaturze

Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej temperaturze

Zupy – nie zważone, nie skisnięte, o wymaganej temperaturze

Surówki i sałatki – świeże, nie skisnięte, o wymaganej temperaturze

Mięso i ryby– świeże, miękkie, w stanie nienaruszonym, o wymaganej temperaturze

Sosy – nie zważone, o wymaganej temperaturze

Zamawiający w celu zachowania wysokich walorów dietetycznych posiłków wymaga, aby potrawy były nieodgrzewane, lecz by zachowywały swoją temperaturę od momentu ich pierwotnego przygotowania w kuchni Wykonawcy. W związku z powyższym Wykonawca powinien zapewnić odpowiednio krótki czas transportu posiłków od momentu ich przygotowania do momentu dystrybucji oraz odpowiednie warunki transportu.

Zamawiający nie dopuszcza zastępowania posiłków przemysłowymi daniami gotowymi, posiłków poddanych regeneracji oraz podawania posiłków wyprodukowanych wcześniej tj. w innym dniu niż dzień podania (za wyjątkiem deseru - jogurt).

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.

4. Organizacja dostaw posiłków

4.1. Miejsce dostaw dziennych posiłków (tzw. punkt odbioru)

Dostawa dzienna posiłków i ich wydawanie Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje w Oddziałach Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w Wiśniowej Górze, ul. Piekarnicza 4 oraz oddziałach Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w Wiśniowej Górze, ul. Tuszyńska 113.

4.2. Harmonogram dostaw

Posiłki dostarczane codziennie w godzinach: 8:00 - 15:00

Godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku osobistego zgłoszenia przez Wykonawcę (osobę dostarczającą posiłki) osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po wjeździe na teren oddziałów Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w określonym przedziale czasowym i przywozu danej dostawy zgodnej ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.

4.3. Wielkości dziennych dostaw:

Zamawiający przewiduje maksymalnie 100 dziennych porcji ciepłych posiłków dla podopiecznych oddziałów przedszkolnych.

5. Jadłospisy, zamawianie dostaw dziennych:

- 5.1.** Jadłospisy dla każdej ze wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje Wykonawca na 7 – dniowe okresy i przedkłada je do zatwierdzenia Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet i w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące żywienia. Zamawiający, w ciągu 2 dni roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności. Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 1 dzień przed pierwszym dniem dostarczania posiłków.
- 5.2.** Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych.
- 5.3.** Kaloryczność oraz zawartość odżywcza posiłków winna odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
- 5.4.** Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części, to jest poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
- 5.5.** Posiłki, muszą być dostarczane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg poszczególnych rodzajów diet.
- 5.6.** Określenie ilości posiłków na dany dzień, przedkładane będzie Wykonawcy przez uprawnionego pracownika Zamawiającego z 1 - dniowym wyprzedzeniem. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamówionych posiłków, i powiadomi o tym Wykonawcę telefonicznie najpóźniej 1 godzinę przed posiłkiem w każdym dniu roboczym tj. od poniedziałku do piątku.
- 5.7.** Zamawiający ma prawo nie zamawiania większej ilości posiłków ponad rzeczywistą ilość osób obecnych w na zajęciach w dniu dostarczenia posiłków, a Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu.

- 5.8. W opracowywanych jadłospisach oraz dostawach posiłków Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Środa Popielcowa, Tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały.
- 5.9. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej.

6. Sposób dostarczania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- 6.1. Wykonawca dostarcza posiłki bezpośrednio do miejsca na adres wskazany przez Zamawiającego.
- 6.2. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków transportem samochodowym spełniającym wymogi przepisów sanitarnych.
- 6.3. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania danej dostawy dziennej.
- 6.4. Dostarczane posiłki muszą być umieszczone w przeznaczonych do tego celu czystych pojemnikach, a następnie serwowane na zastawie stołowej będącej własnością wykonawcy.
- 6.5. Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast kaloryczność i gramatura zapewniona będzie zgodnie z pkt 4.2 opisu przedmiotu zamówienia.
- 6.6. Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich dystrybucji wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- 6.7. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu, przechowywania posiłków i wydawania muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 6.8. Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia naczyń z miejsca wydawania posiłków po ich zakończeniu.
- 6.9. Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termoporty, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- 6.10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 6.11. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

7. Inne postanowienia istotne dotyczące przedmiotu zamówienia

Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego reklamacji doręczanej Wykonawcy e-mailem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną

reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej doręczenia Wykonawcy. Po zapoznaniu się z odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postawienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).