

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia uczniów tj.
 - codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków,
 - wydawanie przez Wykonawcę posiłków zgodnie z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków,
 - rozkładanie i zbieranie przez Wykonawcę talerzy i sztućców,
 - nalewanie zupy przez Wykonawcę na talerze,
 - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania,
 - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń ze stołówek po spożyciu posiłków przez dzieci,
 - mycie przez Wykonawcę naczyń po posiłkach,
 - utrzymywanie przez Wykonawcę w czystości miejsca wydawania posiłków, miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków przez dzieci,
 - usunięcie przez Wykonawcę z terenu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi resztek jedzenia pozostałych po posiłkach,
 - usunięcie przez Wykonawcę z terenu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi śmieci wytworzonych przy przygotowywaniu posiłków.Przygotowywanie posiłków dotyczy obiadów dwudaniowych w ilości około 90 szt. dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 75 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 Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi i wydawania około 90 posiłków dziennie dla uczniów szkoły podstawowej oraz 75 posiłków dziennie w oddziałach przedszkolnych wystąpiła potrzeba stosowania diet specjalnych w ok. 4 przypadkach.

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	300 ml/200 ml dla dzieci przedszkolnych
Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	250 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Kluski śląskie, kopytka	200 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana, ryż itp. do II dania	200 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)	150 g/100 g dla dzieci przedszkolnych
Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)	100g/80 g dla dzieci przedszkolnych
Udko z kurczaka	1 szt.
Filet z drobiu	100 g/ 80 g dla dzieci przedszkolnych
Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana - (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	100 g bez panierki/80 g dla dzieci przedszkolnych
Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g	250 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Kotlet z jaj	120 g/80 g dla dzieci przedszkolnych
Potrawy bezmięsne	300 g/200 g dla dzieci przedszkolnych
Kompot	250 ml/200 ml dla dzieci przedszkolnych
Ciasto/bułka słodka	Porcja 100g lub 1 sztuka
Jogurt owocowy	150g /1 szt.

Wymagany stan wybranych posiłków:

Ziemniaki – nie zgniatane, 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 Zespole Szkolno-Przedszkolnym im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol

4.2. Harmonogram dostaw

Posiłki dostarczane codziennie w takim czasie, aby mogły być spożywane przez dzieci wg. ustalonego w szkole i przedszkolu harmonogramu.

Harmonogram spożywania posiłków w szkole i przedszkolu:

- śniadanie przedszkole – I grupa godz. 8.30, II grupa godz. 9.00
- obiad przedszkole – I grupa godz. 11.30, II grupa godz. 12.10
- obiad szkoła – I grupa godz. 11.45, II grupa godz. 12.50
- podwieczorek przedszkole – I grupa godz. 14.15

Godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku, gdy zostaną one wydane przez Wykonawcę zgodnie ze złożonym przez rodziców zapotrzebowaniem oraz w czasie zgodnym z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków przez dzieci.

4.3. Wielkości dziennych dostaw:

Zamawiający przewiduje około 90 dziennych porcji ciepłych posiłków dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol oraz około 75 posiłków w postaci: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

5. Jadłospisy, zamawianie dostaw dziennych:

5.1. Jadłospisy dla każdej ze wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje

Wykonawca na 10 – dniowe okresy i przedkłada je do zatwierdzenia Zamawiającemu najpóźniej na 3 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. Ilość posiłków na dany dzień określa Wykonawca na podstawie zgłoszeń od rodziców.
- 5.7. 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.
- 5.8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej.

6. Sposób dostarczania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- 6.1. Wykonawca wydaje posiłki bezpośrednio w miejscu wskazanym 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. 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.
- 6.5. Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich dystrybucji wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- 6.6. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do ewentualnego 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.

- 6.7.** Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania oraz do uprzątnięcia naczyń ze stołówki po spożyciu posiłków. Wykonawca będzie zobowiązany do utrzymywania w czystości miejsca wydawania posiłków (kuchni), miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków (stołówki – szczególnie ważne czystość podłogi i blatów stołów). Wykonawca będzie zobowiązany do usunięcia z terenu Zespołu resztek jedzenia pozostałych po posiłkach oraz wytworzonych śmieci po przygotowywaniu posiłków.
- 6.8.** 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 ewentualnie dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- 6.9.** Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 6.10.** 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/GMP/GHP.

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 postanowienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).