

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 stołówki 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. 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 dietetyczno – 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 – bezmleczna i bezglutenowa.

- 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 skiśnięte, 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.

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 gotowania i wydawania posiłków

4.1. Miejsce wydawania dziennych posiłków

Gotowanie i wydawanie dzienne 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 wydawania posiłków

Posiłki wydawane 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 wydawania 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. Ilość dziennych posiłków:

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 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 wydawania dziennych posiłków w formie pisemnej.

6. Sposób wydawania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- 6.1. Wykonawca wydaje posiłki bezpośrednio w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- 6.2. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania usługi wydawania posiłków.
- 6.3. 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.
- 6.4. Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich wydawania wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- 6.5. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do gotowania i wydawania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymagania sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) naczyń, o których mowa wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 6.6. Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania oraz do uprzątnięcia naczyń ze stołówek 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.

- 6.7. Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych, potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- 6.8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 6.9. 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).