

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CPV 55 52 31 00 – 3 usługi w zakresie posiłków szkolnych

CPV 55 32 10 00 – 6 usługi przygotowania posiłków

CPV 55 52 40 00 – 9 usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Przedmiotem zamówienia jest:

1) świadczenie usług restauracyjnych – przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Zespołu Szkół w Zbicznie; szacunkowa liczba:

- a) Gimnazjum - 5 posiłków dziennie,
- b) Szkoła Podstawowa - 58 posiłków dziennie,
- c) Przedszkole - 22 posiłki dziennie,

2) świadczenie usług restauracyjnych – przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Zespołu Szkół w Pokrzydowie; szacunkowa liczba:

- a) Gimnazjum - 5 posiłków dziennie,
- b) Szkoła Podstawowa - 31 posiłków dziennie,
- c) Przedszkole - 12 posiłków dziennie,

3) świadczenie usług restauracyjnych – przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków osobom znajdującym się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy o pomocy społecznej, szacunkowa liczba: 3 posiłki dziennie,

Szacunkowa łączna ilość posiłków ad 1) : 85 posiłków/dzień x 175 dni = 14.875 posiłków,

Szacunkowa łączna ilość posiłków ad 2) : 48 posiłki/dzień x 175 dni = 8.400 posiłków,

Szacunkowa łączna ilość posiłków ad 3) : 3 posiłki/dzień x 175 dni = 525 posiłków,

Razem szacunkowa ilość posiłków: 23.800 posiłków

Dostawa posiłków ma odbywać się codziennie w dni robocze od 28.01.2019 r. do 23.12.2019 r. z uwzględnieniem przerw obowiązujących m.in. w trakcie roku szkolnego.

2. Szczegóły dotyczące zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dowożenia i wydawania posiłku w okresie prowadzenia zajęć szkolnych (od poniedziałku do piątku, w dniach prowadzenia zajęć) do każdej z wymienionych wyżej szkół. Wydawanie posiłków osobom i rodzinom znajdującym się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy o pomocy społecznej, w szczególności osobom samotnym, w podeszłym wieku, chorym lub niepełnosprawnym odbywać się będzie w miejscach umówionych z Zamawiającym.
2. Wykonawca przystępujący do zamówienia musi uwzględnić dojazd do miejsc wskazanych powyżej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków na czas własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną) na własny koszt w specjalistycznych metalowych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne), w naczyniach własnych (talerze, sztućce) w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się używania naczyń papierowych oraz z tworzyw sztucznych (w tym talerzy/sztućców jednorazowych i wielokrotnego użytku). Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz odbiór brudnych naczyń po posiłku w tym samym dniu.
4. Posiłki będą przygotowane w oparciu o należytą recepturę zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Dostarczane posiłki będą spełniały następujące parametry jakościowe:

Obiad dla dzieci i młodzieży szkolnej oraz dla osób znajdujących się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy o pomocy społecznej, o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal, musi spełniać następujące warunki:

- a) zupa gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki itp.),
- b) drugie danie gramatura nie mniej niż 400 gram ,
- c) ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 gram,
- d) mięso lub ryba bez ości gramatura nie mniej niż 100 gram,
- e) surówka gramatura od 90-100 gram,
- f) kompot /sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

Obiad dla dzieci przedszkola o kaloryczności nie mniejszej niż 500 kcal, musi spełniać następujące warunki:

- a) zupa gramatura nie mniej niż 150 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki itp.),
- b) drugie danie gramatura nie mniej niż 300 gram,
- c) ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 150 gram,
- d) mięso lub ryba bez ości gramatura nie mniej niż 100 gram,
- e) surówka gramatura od 90-100 gram,
- f) kompot /sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

5. W ramach przedmiotu zamówienia tygodniowy jadłospis powinien zawierać:
 - a) trzy razy w tygodniu zupę oraz porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kielbasa, itp.),
 - b) dwa razy w tygodniu danie mięsne/rybne z dodatkami (surówka, kompot).
6. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast-food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym; Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu.
7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, soli o obniżonej zawartości sodu, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
8. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów. Przygotowanie i dostarczenie posiłków z półproduktów będzie stanowiło rażące naruszenie postanowień SIWZ oraz warunków umowy i będzie uprawniało Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia.
9. Zamawiający nie dopuszcza, by w ciągu dwóch tygodni (14 dni kalendarzowych) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
10. Jadłospis powinien być urozmaicony. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania i publikowania na tablicy ogłoszeń jadłospisu na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem danego tygodnia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o zmiany jadłospisu, w przypadku niespełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
12. Posiłek musi być dostarczony do każdej ze szkół/przedszkoli najpóźniej do godz.10³⁰.
13. Za szczegółowy harmonogram wydawania posiłków, przygotowanie lokalu odpowiadają dyrektorzy szkół. Obowiązek porcjowania posiłków i wydawania ich spoczywa na Wykonawcy.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności

- przez Sanepid, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
15. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹ oraz zaleceniami Głównego Inspektora i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
 16. **Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, są określone w Rozporządzeniu 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**².
 17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zamówienia wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIP, Sanepid itp.).
 18. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i czystość oferowanych posiłków.

Celem ułatwienia przygotowania oferty w przedmiotowym postępowaniu Zamawiający dołącza do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia Rozporządzenie Ministra Zdrowia, o którym mowa wyżej w punkcie 16.

¹ Tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1541

² Dz. U. z 2016 r. poz. 1154