

OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA

NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rzeszotarach ,
ul. Wiejska 68,
59-222 Miłkowice
tel. 76/887 12 20

zwana dalej „Zamawiającym”.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia jest** Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia w formie cateringu dla **uczniów Szkoły Podstawowej oraz Przedszkola w dniach, w których pracuje Zespół.**
2. **Zamawiający planuje, że:**
 - a) **Przedszkole: termin dostawy 01.09.2022 - 30.08.2023r. Z wyłączeniem miesięcznej przerwy wakacyjnej (sierpień 2023):**
 - śniadanie – około 84 porcji dziennie
 - obiad – około 84 porcji dziennie
 - podwieczorek – około 84 porcji dziennie
 - b) **Szkoła: 05.09.2022 – 16.06.2023:**
 - obiad:
 - grupa 7-9 lat – około 10 obiadów dziennie
 - grupa 10-16 lat - około 10 obiadów dziennie
3. **Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, według bieżących potrzeb Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych posiłków w danym dniu Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie w tym dniu do godziny 7:15. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Dostawa posiłków będzie odbywać się:**

a) przedszkole : począwszy od dnia 01 września 2022 roku do 30 sierpnia 2023 roku od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych, i miesięcznej przerwy wakacyjnej (sierpień 2023) w dwóch dostawach. Godzina 8:00 (śniadanie), 11.00 (obiad + podwieczorek),

b) szkoła podstawowa: 05.09.2022 – 16.06.2023, obiad w godzinach 11:00

4. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji przedszkolaków oraz uczniów . Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto poszczególnych posiłków dla jednego przedszkolaka, jednego ucznia . W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych obiadów w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco: do godziny 7:15 tego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola lub szkoły , dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca przekazywał będzie na 2 dni robocze przed rozpoczęciem nowego tygodnia jadłospis, z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz kaloryczności potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej jakości posiłków, zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1541) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

PRZEDSZKOLE:

Śniadanie:

- zupa lub mleczny napój - pojemność 200 ml

- kanapka lub bułka z dodatkami gramatura 150 g

- różne zupy mleczne - 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, kasza manna) lub kanapki - 150g w zależności od rodzaju obiadu z serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka i inne), kanapki - pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

Herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną –200 ml (słodzone miodem)

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 300 - 350 kcal.

Obiad:

Zupa - porcja zupy spełniająca następujące warunki: pojemność 250 ml i kaloryczność 70 - 120 kcal

2 danie -2 x w tygodniu danie mięsne z przewagą mięsa drobiowego, 1 x w tygodniu danie rybne (z wyjątkiem pangii) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości;

gramatura ok. 400 gram i kaloryczność 400 kcal (plus zupa), w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 130g; mięso/ryba nie mniej niż 120g, surówka nie mniej niż 150g, danie jarskie i półmięsne – gramatura nie mniej niż 400 gram. Drugie danie gramatura co najmniej 350 g i kaloryczność 350 kcal (plus zupa)

kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jabłka, wieloowocowe)

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 -500 kcal.

(odpowiednio do kaloryczności śniadania)

Podwieczorek

- soczek w kartoniku, jogurt, mus owocowy, owoc(banan, jabłko, mandarynka, kiwi, pomarańcz)

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 150kcal.

Dzienna kaloryczność posiłków w przedszkolu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić nie mniej 1050 – 1250 kcal.

Szkoła Podstawowa:

1. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

Obiad dwudaniowy, składający się z zupy, drugiego dania i kompotu, w dwóch opcjach:

Dla dzieci w wieku 7 – 9 lat: wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 540 kcal. Gramatura: zupa 250 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 100 g, kasza/ryż/makaron 120 g lub ziemniaki 180 g, surówka 100 g, kompot 180 ml . **Szacunkowa liczba dzieci: 10.**

Dla dzieci w wieku 10 – 16 lat: wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 750 kcal. Gramatura: zupa 300 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 150 g, kasza/ryż/makaron 160 g lub ziemniaki 200 g, surówka 150 g, kompot 200 ml . **Szacunkowa liczba dzieci: 10.**

9. Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Posiłki muszą być wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
10. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
11. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
12. 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, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym, przystosowanym do przewozu żywności transportem, w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie higieny, odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
14. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierane będą w tym samym dniu. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze i sztućce) i przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji:

Przedszkole: **od 01 września 2022 do 30 sierpnia 2023** roku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych oraz miesięcznej przerwy wakacyjnej (sierpień 2023).

Posiłki dla uczniów szkolnych klas I - VIII w terminie **05 wrzesień 2022** do dnia 16czerwca 2023 z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.

Posiłki winny być dostarczane w następujących godzinach:

Przedszkole Rzeszotary, ul. Szkolna 1 :

śniadanie dowóz w godz. 8:00

obiad + podwieczorek dowóz w godz. 11:00

Szkoła Podstawowa w Rzeszotarach ul. Wiejska 68 :

obiad dowóz w godz. 11:00.

Szkoła Podstawowa w Rzeszotarach ul. Wiejska 61 :

obiad dowóz w godz. 11:00.