

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej dla dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 roku życia dla Klubu Dziecięcego „Bonewiaczki” w Boniewie – 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek.

- Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla maksymalnie 16 dzieci

- Wymagany termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2027 r.

- Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem miesiąca sierpnia (przerwa wakacyjna), dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w klubie dziecięcym, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych

- Godziny wydawania posiłków dzieciom :

godz. 8:30 - 8:45 - I śniadanie

godz. 10:00 - 10:15 - II śniadanie

godz. 11:15 - 11:45 - Obiad - zupa

godz. 13:10 - 13:30 - Obiad – II danie

godz. 14:30 -14:45 - Podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

2. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

3. Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia wraz z gramaturą posiłków.

4. Wykonawca usługi zobowiązany jest do pierwszego dnia każdego miesiąca dostarczać zleceniodawcy szczegółowy jadłospis na cały miesiąc z zaznaczeniem alergenów.

5. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- wyklucza się z jadłospisu potrawy i składniki ciężkostrawne np. bigos, zupa grochowa, fasolowa, grzyby itp.

- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
- potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną dla danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione; ustalane przez Zamawiającego indywidualnie z Wykonawcą w zależności od zapotrzebowania.

6. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:

a) Śniadanie – 2 razy w tygodniu zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne: kasza manna, kluseczki z mlekiem, makaron z mlekiem, zacierka na mleku. Kasza jaglana z owocami, kasza kuskus z musem owocowym, kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane z mlekiem, płatki ryżowe z mlekiem.

Kanapki (należy przywozić gotowe kanapki): pieczywo różnorodne: pszenne, razowe, żytnie, orkiszowe, mieszane, bułki, rogal mleczny, chałka, masło, chuda wędlina (wyklucza się wędliny z mielonek), ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte). Pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka. Parówka, jajecznicza ze szczypiorkiem. Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, ziołowa, z cytryną, kakao, kawa zbożowa.

b) II Śniadanie: Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia itp. Owoce sezonowe, sałatka owocowa

Napoje: herbata, herbata owocowa.

c) Obiad: Zupa, zupy krem; II danie (zamiennie) : ziemniaki, ryż, makaron, kasze (kaszka kus-kus, jęczmienna, gryczana ,jaglana, pęczak itp.). Chude mięso, drób, ryby, jagnięcina, wieprzowina, wołowina (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone). Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, sałata, ogórek zielony, fasolka szparagowa, brukselka. Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, ryż zapiekany z jabłkiem, pyzy drożdżowe z musem owocowym lub gulaszem, kluski śląskie z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, racuszki z sosem owocowym lub z jabłkiem, do każdego posiłku surówka, warzywa.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa.

c) Podwieczorek:

Kisiel z owocami, budyń, mus owocowy, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny), koktajle owocowe, galaretki, jogurty, biszkopty, chrupki kukurydziane, wafle, herbatniki, chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe. Owoce sezonowe. Napoje: herbata owocowa, woda.

7. Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów.

8. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

9. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.

10. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

11. Wykonawca zobowiązuje się:

A. przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

B. przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

C. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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 – załącznik nr 2 Wykaz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

D. Dostarczać ciepłe posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez PSS-Epidemiologiczną w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 63oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4oC.

E. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać norm określonych w umowie lub posiłki będą złej jakości, zaniedbania będą leżeć po stronie wykonawcy zamawiający ma możliwość rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym.

W sytuacji rozwiązania umowy z wyłonionym wykonawcą, umowa na usługę zostanie podpisana z kolejnym (wg kolejności kryteriów) zleceniobiorcą.

12. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

17. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

18. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

19. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, specyfikacji warunków

zamówienia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszą specyfikacją warunków zamówienia.

21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym w klubie dziecięcym – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie poprzez wiadomość sms, przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8:00.

22. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.

24. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem spełniającym warunki sanitarne, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury do momentu wydania dzieciom,

24. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.