

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest najem kuchni wraz z wyposażeniem, i świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków (obiadu) dla uczniów Szkół Podstawowych w Goleniowie

Wymagania szczególne:

1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w :
 - a) 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;
 - b) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
 - c) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - d) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
2. Posiłki, pod warunkiem braku możliwości przygotowania na miejscu, będą dostarczane własnym transportem na własne ryzyko w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada odpowiednie certyfikaty.
3. Wykonawca zapewni również jednorazowe naczynia, sztućce do obiadu oraz serwetki.
4. Do posiłków przygotowywanych i wydawanych na miejscu (tj. SP1), wykonawca zapewnia naczynia, sztućce oraz serwetki.
5. Pod warunkiem braku możliwości przygotowania na miejscu Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki wyłącznie w dni, w których odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, okresu ferii zimowych i przerw świątecznych oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (stały przedział czasowy).

W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.
6. Planowana ilość wydawanych posiłków (pełen obiad lub sama zupa) w okresie realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji) - ilość racji żywieniowych tj. średnio w roku szkolnym 187 dni x 100 dzieci, przy czym ilości posiłków są szacunkowe i służą do obliczenia wartości progowej umowy.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów dane dnia według zamówień uczniów, a o liczbie posiłków będzie informował Wykonawcę do godz. 8.00 w dniu wydawania posiłków. Wykonawca nie może

rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości wskazanych w punkcie powyżej.

8. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych potraw.
10. Wykonawca będzie wytwarzał posiłki i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:
 - a) zupy – temperatura 75 °C(+/- 3 °C);
 - b) II danie - temperatura 65 °C (+/- 3 °C).
12. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu szkoły naczyń jednorazowych i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach.
13. Wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku leży po stronie Wykonawcy.
14. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
15. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak wody) wytwarzania posiłków , czyli musi podać alternatywną propozycję dostarczenia posiłku.
16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
17. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres minimum 10 dni (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

118. Dzienny jadłospis obejmuje : śniadania dla oddziałów przedszkolnych, obiad składający się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot, herbata lub sok) przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru posiłków w konfiguracji:

- a) obiad składający się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot, herbata lub sok);
- b) zupa.

19. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg grup wiekowych w układzie:

- a) dzieci uczęszczające do oddziałów przedszkolnych
- b) dzieci uczęszczające do klas 1,2,3;
- c) dzieci uczęszczające do klas 4-8.

20. Obiad:

- a) zupa z wkładką mięsną lub na maśle extra : gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal;
- b) kompot/herbata lub sok : gramatura nie mniej niż 200 ml;
- c) drugie danie(nie mniej niż 450 gram):
 - zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron – w zależności od produktu min. 80-150gram;
 - porcja mięsa, sztuka mięsa, pierś z kurczaka, pierś z indyka, porcja ryby, kotlet schabowy – min. 100 gram;
 - potrawy typu potrawka, gulasz, spaghetti - min. 150 gram;
 - surówka warzywna, warzywa gotowane - min. 100 gram;
 - dania typu gołąbki, pierogi, krokiety , kluski – porcje min. 200 gram.

21. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie 1 dekady(10 dni);
- b) w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (w tym raz danie rybne) wraz z surówką i napojem;
- c) każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego(mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał) uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż i makarony;
- d) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i okazjonalnie smażone;
- f) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczu roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
- g) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;

- h) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsny lub wywarze warzywnym;
- i) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
- j) wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej. Żywnienie w szkole powinno dostarczać 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia;
- k) nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza w drugim daniu) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze;

22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP).

23 .Reklamacje będą załatwiane w terminie 2 godzin

24. Płatność od rodziców pobiera Wykonawca.